AKLAT NG PAGLULUTO

Hinanĝò sa lalòng bantóg at dakilàng aklát nĝ paglulutò sa gawîng Europa at sa Filipinas, na kapuwà nasusulat sa wikàng kastilà, at isinatagalog nĝ boong katiyagâan ni

Rosendo Ignacio



2d ed

IKALAWANG PAGKALIMBAG

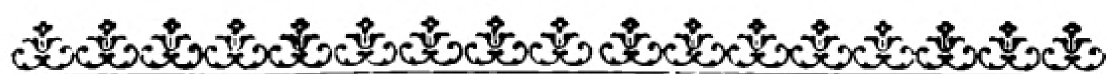
MAYNILA, 1919.

IMPRENTA, LIBRERIA AT PAPELERIA

— NI —

J. MARTINEZ

P. Moraga 34-36, Tel. 5005 P. Calderón 108, Cabildo 253 Intramuros.-Tel.3283.



ILANG SALITA

Di ko minarapat na gamitan ang aklat na ito ng mga pili't masasarap na wika, sapagka't talos na marabil ng mga giliw kong mambabasa na di nababagay ang gayon, kundi ang lalong pinakamababa't magaang pangungusap ng sa ganitong paraa'y di maging mabigat sa mga di pa sanay at bihasa sa bagong pananalita nitong ating bayan; lalong lalu na nga, ang ating mga tagapaglutò na waláng iniísip kundi ang tumuklas ng sarisari't masasarap na lutuin, na dahil dito'y di sukat magampanan ang gawang magaral pa ng makabagong *wikang tagalog*. Kaya dahil dito, di ako namamali marahil ng ganitu kong adhikã, at nais na maipahiwatig at maituro niyaring kapos kong pangungusap ang makabuluhan sa pamumuhay at kailangan sa sino mang namamahay na aklat, na dili iba't ang ngayo'y pinamamagatang "Aklát ng Paglulutò"

Siño man banta ko'y naghahangad ng masasarap na pagkain sa lalong matipid na gugol, sapagka't, walang unang ligaya na tinatamo ang lahat ng dito sa lupa'y nabubuhay, kundi ang tumanggap ang kanilang mga sikmurà ng ukol at wastong kabusugan. Subali't walang ibang daan na ikapagkakamit ng ganitong hangarin at pangangailangan kundi ang tumuklas ng sarisaring paraan ng paglulutò na, sa

aklát na ito'y siyang natititik. Di ko man ipahayag, ay alam na marahil ng̃ tanan na, kung ang isang pagkain ay lagi na sa araw-araw, ay nagbibigay suyà sa isang kumakain; at, walang ibang paraan upang ang ganito.y malunasan, kundi ang sa tuwi na'y pagbagubaguhin ang tinataglay na lasa, sa pamamagitan ng̃ iba't ibang kiyas ng̃ paglulutò.

Di lamang ang sakit ang pinagbubuhatan ng̃ kawalang pita ng̃ pagkain, kundi rin naman ang sa tuwi na'y di pagbabago ng̃ sangkap at luto ng̃ kinakain, upang magtaglay ng̃ iba't ibang lasa, na siyang madalas na kinasasanhian ng̃ malimit na pagkasuyà, di lamang ng̃ pihika't maselang na sikmurà ng̃ madlâ kundi ng̃ lahat ng̃ kinapal dito sa lupà ng̃ Poong si Bathalà.

Ang lahat, mayaman ma't mahirap maganda, ma't pang̃it, matanda ma't bata ay nang̃ang̃ailang̃an ng̃ masarap at malinis na pagkain, na siyang hinihing̃i ng̃ kanilang mahal na katawan upang lumawig at mabuhay ng̃ maligaya dito sa ibabaw ng̃ lupà. Ang táong di busóg ó di makakain, ay wala ng̃ tutoong napakahirap dito sa mundo; ibig mang gumawâ, ibig mang magaaral ó kaya'y maglibang ay di mangyari, sanhi sa nanghihina't nangyayagos na katawan

Magpakatapangtapang man ng̃ isang kawal, kung ang kaniyang sikmura'y di nalululanan ng̃ masasarap at makatas na pagkain, ay pilit maduduwag, sapagka't unang daranasin ang gútom at panghihina ng̃ katawan, kay sa katakutan sa kaniyang kaaway.

Walang kaunaunahang pitahin ang sarili, kundi ang busugin ang tiyan; maiiwasan ang pananamit,

ang mĝa hiyas, ang maririkit na tabanan, sa biglang sabi'y ang lahat; nĝuni't ang gawang kumai'y kailan man. Ang sino mang gutóm tuwi na'y malungkot, bugnót at walang siglá, at napapawi tuloy ang kimkim na hiyâ, kaya't naiisip ang gawang magnakaw, magdayà, manubà at pumatay nĝ kapuwà, may ikasunod lamang sa hinihinĝi nĝ sikmurà na dili iba't ang pagkain.

Ang aklat na ito mĝa pinakaiirog kong mambabasa, ang siyang kinadoroonan nĝ lahat nĝ ikaaniyo nĝ pita at hanĝarin sa gawang paglulutò, sapagka't dito natititik ang mĝa sarisaring pagpapasarap nĝ mĝa pagkain sa lalong matipid na gugol, na siyang unaunang kailanĝan nĝ lahat nĝ dito sa lupa'y nabubuhay.

Ang aklat na ito muli kong inuulit, ang siyang nagtuturò nĝ masarap, matipid at malinis na pag lulutò, at dito rin naman mababasa at matutunghan ang iba't ibang kiyas nĝ lutuin, di lamang nĝ sa sariling bayan kundi nĝ sa lalung taniyag at mĝa dakilang bansá sa sansinukob; kaya nĝa boong galàk niyaring pusong sa iniyo'y inihahandog, lalung lalu na nĝa doon sa mĝa mawilihi't mahilig sa gawang paglulutò, yaring kaunting nakaya nĝ upang ang ganito'y maging isang tulong at kagaanan kung sakali sa dakilang mithî, mithî na ikauunlad at ikapagkakapuri nĝ ating bayan sa dunong nĝ paglulutò

Ang iniyong lingkod.

R. I. S.



AKLÁT NG̃ PAGLULUTO

Unang Pangkat

Paraan ng̃ pagkilala ng̃ katayuan ng̃ mg̃a kakasangkapanin sa pagluluto kung sariwà ó bulók.

Lamán ng̃ baka

Ang sariwang lamán ng̃ baka ay nagtataglay ng̃ mapulang kulay: ang tabâ ay manilaw nilaw, malambot at makintáb; matibay ang laman at di napupunit ó namumugmog sa durò ó kurót ng̃ daliri; ang nang̃ing̃itim at maputlang kulay, ay tandang nagpapakilala ng̃ pagkabulok; ang bató ng̃ baka ay nararapat magkaroon ng̃ mapulang kulay at walang bahid dung̃is na mang̃itimng̃itim. Ang babayeng bulô ng̃ baka ay nararapat magtaglay ng̃ lamáng maputi at malinaw; kaiing̃at tuwi na sa nagkakaroon ng̃ namumutlang kulay at walang sebo ó na ang bató ay nababalot ng̃ tabang mamulamula.

Ang sariwa't mabuting laman ng̃ tupang

lalaki ay nagdudulot nḡ kaisang uri nḡ sa baka, ang mḡa litid ay malalambot at ang sebo ay malinaw at napakaputi; kapag ang laman nito ay bulok na, ang taba ay madilaw na mapusiyaw at dunḡisan at ang laman ay nanḡinḡitim.

Laman nḡ mḡa may pakpak ó aves.

Ang laman nḡ mḡa hayop na ito ay nararapat lumambot, at kinakailanḡan ang maraming inḡat nḡ pagbili.

Ang mḡa sisiw upang mapagkilalang sariwa, ay nararapat magtaglay nḡ liig at mḡa paang matigas; kung matanda na ang hayop na ito, ang laman nḡ mḡa hita ay nagpapamalas nḡ bahagiyang kulay murado; ang mḡa pakpak at paypay ay malalambot at nahuhutok. Kailan ma'y di dapat gagamit nḡ matandang manok sa pagluluto, kahima't ang paniwala nḡ madlâ ay masarap at malasa sa sabaw.

Di dapat bibili nḡ mḡa pabo na may mahahabang balahibo at ang laman nḡ hita'y nagkukulay murado. Gayon din ang mḡa gansa ay nararapat magtaglay nḡ tabang madilaw at napakalinaw na kulay. Ang mḡa kalapati ay masarap kapag ang kulay nḡ mḡa pitso ay mapulang nanglilinaw; ito'y untiunting umiitim kailan ma't tumatanda ang hayop na ito.

Mg̃a isdá

Ang sariwang isdá ay madaling makikilala: mapula ang kulay ng̃ hasang, maligat ang laman at maniningning ang mg̃a mata. Huwag katitiwala sa amoy lamang na tinataglay, sapagka't sa pamamagitan ng̃ yelo ay napapaparam ang mabahong amoy ng̃ pagkabilasâ, kinakailang̃an sa ganito'y sasalating maigi ang laman, kapag malatà at ang mg̃a daliri'y bumabaon at nababakas ay huwag bibilhin at tanda ng̃ pagkabilasá.

Mantikà, aceite, suka at itlog

Ang lahat ng̃ ito'y bago gagamitin sa pagkain ay kinakailang̃ang siyasating maigi, sapagka't ang kadalasang pinagmumulan ng̃ masamang lasa ng̃ mg̃a lutuin ay sa mg̃a di linang at piling kinakasangkap.

(a) Ang mabuting kiyas na mantika ay madaling mapagkikilala: masarap at mabang̃o ang amoy, malinamnam ang lasa at di gaanong nagtutulog, maliban lamang kung ang panaho'y tutoong malamig; ang walang amoy at matutuluging mantika ay di nararapat kakasangkapanin sa pagluluto, sapagka't ito ang siyang pagbubuhatan ng̃ kasamaang lasa ng̃ pagkain.

(b) Ang mababang uri at may halò ng̃ aceite, ay pinagmumulan din ng̃ katuwang.

lasa ng̃ mg̃a nilulutò, kaya kinakailang̃an ang līnang at walang halo, ng̃ upang sumarap ang mg̃a pagkain.

(c) Ang sukà ay nararapat magtaglay ng̃ maasim na lasa, sapagka't di mabuting kasangkapanin sa mg̃a lutuin ó sa pagsasangkutsa ang matabang.

Ang maasim na sukà'y madaling makikilala kahima't di tikman: mang̃itimng̃itim ang kulay, masangsang ang amoy at kung malagay sa puting bote ay may nagliligidligid na animo'y mg̃a uod na maliliit sa gilid.

(d) Gayon din ang itlog ay kinakailang̃an ang boong ing̃at ng̃ pagbili.

Ang mahusay at di bugok na itlog ay madaling makikilala kung silawin: maliwanag at malinaw. Bago gagamitin ang itlog ó ihahalò sa anomang ilulutò ay isa isang babasagin muna at ilalagay sa isang pinggan at sisiyasating mabuti; kapag ang burok ay may bahid na dugô at ang klaro'y malabnaw na parang tubig ay tandang nagpapakilala ng̃ kabugukan at di dapat ihalò sa anomang ilulutò.

Mg̃a gulay

Ang paggamit nito ay tutoong makabuluhan sa paglulutò, sapagka't siyang nagdudulot ng̃ iba't ibang lasa ng̃ mg̃a lutuin; anopa't kaiing̃at ng̃ paggamit at pagpili ng̃ mg̃a kinakasangkap na ito.

Kailan ma'y di dapat gagamit ng mga gulay na lanta at magugulang sapagka't di nagbibigay ng malinamnam na lasa, maliban lamang kung mga bunga ó butó ang siyang isasangkap, sa ganitong paraa'y nararapat ang magulang at pitas sa panahon.

Ang mga petsay, letsuga, labanos, repolio, bataw setaw, sigarilias, upo, talong, patola, sitsaro, abitsuelas at iba pang kahugis, ay kinakailangan ang murà kung kakasangkapin, sapagka't kung magulang ay mayapa at di makakain.

Ang kabuti ay kinakailangan ang boong ingat ng pagbili ó paghahalò sapagka't ito'y may nakamamatay; ang mga tumutubo sa pook na marumi at ang tuktok ay may butibutil na animo'y binilid, ay di dapat kakanin ó kaya'y bíbilhin sapagka't ito'y lason at nakamamatay. Ang masarap at di lason, ay yaong tumutubò sa mga lugar na malilinis at walang anomang bahid ó butlig butlig na tinataglay. Lar. 1.

Ikalawang Pangkat

Paraan ng paghiwà, pagputol at pagaalis ng buto.

Rosbif

Ang paghiwà nito'y kailan ma'y di ginagawâ sa kusinaan kundi sa mesa ó du-

lang na pinaghahandaan at lalong mabuti'y sa oras ng̃ pagdudulot, sapagka't ng̃ sa ganitong paraa'y huwag mawalâ at lumipas ang sarap at lasang tinataglay. Sa dalawang paraan magagawa ang pagputol ng̃ lutuing ito: puputulin ng̃ ayón sa lomo ó kundi kaya sa tinutunton ng̃ hilatsa ó kilabot ng̃ laman.

Sa unang paraan, ang gagawi'y ilalagay ang lapang na laman sa ayos na ipinakikilala ng̃ lar. 2, at pagkatapos ay paghihiwahiwain ng̃ paputol sa nipis na ibigin; dapat pagsikapan na sa bawa't hiwa'y masamahan ng̃ katiting na bahagi ng̃ tabâ; at bubusan matapos mailagay na maayos sa bandehado ng̃ kaunting mantikang lumalabas.

Kung pang̃alawang paraan ang siyang susundin, ay pipihitin ng̃ bahagiyâ ang ros bif at saka hihiwain ng̃ paputol at manipis at pababayaang masamahan ang bawa't putol ng̃ kalahating dami ng̃ tabâ at bubusan ng̃ mantikang lumalabas ang hiwang nabanggit.

Balakang ng̃ baka

Pagkaihaw ó adobo ng̃ bahaging ito ng̃ lamang ng̃ baka ay hihiwaing madali na gaya ng̃ itinuturo ng̃ lar. 3.

Pagkatapos mahiwà ng̃ gaya ng̃ nabanggit ay pagpuputulputulin ng̃ katatagang kapal, bago pagsusugpung̃in muli at bubuuin ang hugis. Pagkatapos ay bubusan ang pag-

itan ng̃ bawa't putol ng̃ lumabas na mantikà at ang salsa ay bukod na ilalagay.

Balakang sa itaas ng̃ bulong baka

Nang unang dako ay ang bahaging ito'y hinihiwà ng̃ kahit na paanong hugis na tinu tunton ang tinatakbuhan ng̃ mg̃a tadiyang ng̃ upang ang bawa't putol ay magtaglay ng̃ kapirasong laman at bató Datapuwa't sa ng̃ayo'y kakaiba; pinaghihiualay ang lamang may buto at ang bato: ito'y hinihiwang bukod sa laman ng̃ balakang bago isinasama kapuwà sa mg̃a pinaghiwahiwang pahabâ na laman, matapos mapagliitliit.

Balakáng na ibabá

Ito'y mangyayaring magamit ng̃ mayroon ô walang batong taglay.

Puputulin kahit na sa bahaging kalam nan ó kun dili kaya'y pahabang malapad, tutuntunin ang tinatakbuhan ng̃ mg̃a buto. Kung isasama ang bato, ito'y ihihiwalay at pipirasuhing bukod ng̃ maliliit at pahabâ.

Dibdib ng̃ baka

Puputuling pahabâ sa kinababakasan ng̃ buto at sa bawa't hiwà ay sasamahan ng̃ butong nauukol.

Pigi at puwitan

Aalisin ang mg̃a buto, litid at ang tabang lumalabis pagkatapos ay hihiwain ng̃ pahabang malapad at manipis na di masisira at mapupunit ang nasabing hiwà. Pagsisikapan na ang bawa't hiwà ay magkaroon ng̃ kapirasong tabâ.

Ulo ng̃ bakang bulô

Ang nalalaang magaayos at humiwa nito'y kinakailang̃an ang maliksi at malinis gumawa; paghihiwalayin ng̃ boong kaparaanan ang mg̃a bahaging kinakain at pagiing̃atan ng̃ boong sikap ang tinataglay na hugis sampu ng̃ pagaalis ng̃ mg̃a buto. Ang pinakamahalaga't masarap na bahagi ng̃ alin mang ulo ay ang mg̃a pilipisan, ang lamang malapit sa mg̃a mata, ang mg̃a taing̃a, ang mg̃a pisng̃i at sa kahulihuliha'y ang dilà.

Upang masunduan at maisagawa ang paraan ng̃ lahat ng̃ putol na kinakailang̃an ay nararapat bahagihin ng̃ kagaya ng̃ itinuturo ng̃ lar. 4.

Pagaalis ng̃ mg̃a buto ng̃ may pakpak

Matapos mahimulmulan at masalab ang mg̃a natitirang balahibo, at malinis na mabuti ang isang manok ó pabo, ay puputu-

ling mauna ang gawing ulo at ang mg̃a paa. Pasisimulang hiwain at biyakin dahandahan ng̃ matalim na kampit ang kahabaan ng̃ likod at babatakin unti-unti ang mg̃a butó sa magkabilang tagiliran, anopa't pagiing̃atang huwag mapunit ang balat; isusunod pagkaraan nitong hihiwaan ang gawing kilikili at kukunin ang sugpung̃ang buto ng̃ mg̃a pakpak hanggang umabot sa dakong dibdib; ang hita, upang makuha ang taglay na mahabang buto ng̃ boong liksi, ay kinakailang̃ang linsarin dahandahan sa dakong sing̃it ng̃ sugpung̃an at saka palulusutin sa tuhod ó sa gawing balakang.

Upang makuhang mahusay ang buto ng̃ gulugod ay kinakailang̃ang hiwaan sa bandang ibaba ng̃ puno ng̃ tulatod at doon pararaanin sampu ng̃ iba pang butong natitira sa katawan. Lar. 5.

Ikatlong Pangkat

Puré, salsa at ensalada

Puré (1) de lentejas

Kukuha ng̃ isang librang patani, lalabugin na may kasamang sibuyas, bawang at perehil at sasalain, pagkatapos ay bubu-

(1) Puré: mg̃a nilabog na gulay ó laman na ginagawang parang palabok ó pangbanto sa salsa.

san ng̃ káunting sabaw: maglalagay sa isang supera ng̃ minantikaang tinapay na pinirasong máliliit at binasá ng̃ tubig na may asin at bubusan ng̃ sabaw na ito.

Salsa rubia con cebolla

Maghihiwà ng̃ sibuyas at igigisa sa mantikà at kapag nagkakaroon na ng̃ mainam na kulay ay sasamahan ng̃ harena at hahaluing mabuti, hanggang magkaroon ng̃ mapulang kulay; bubusan ng̃ sabaw, lalagiyan ng̃ asin at pipigaan ng̃ katas ng̃ dayap.

Salsa Jerónina

Magtutunaw ng̃ 175 gramong mantikà sa isang kasirola; hahaluan ng̃ kaunting harena at 100 gramong hilaw na hamón na pinagputulputul ng̃ maliliit. Nararapat lutuin ang harena sa loob ng̃ sampung minuto sa katatagang init, hahaluing panay at huwag babayaang magkakulay; hahang̃uin sa apoy at hahaluan ng̃ unti unti ng̃ gatas na mainit, anopa't pag iing̃atang makulti, at pababayaang ang salsa ay magkaroon ng̃ katatagang lapot. Matapos mapakulong muli ay hahang̃uin sa isang tabi ng̃ kalan at lalagiyan ng̃ isang sang̃ang perehil at isang dahong laurel at ilang butil na paminta at sibuyas na pili. Makaraan ito ay muling isasalang sa apoy at pakukuluin sa loob



Larawang (I) Aniyo ng kabuting kinakain.



Larawang (II)



Mĝa larawang (II) Aniyo nĝ mĝa *Rosbif,* ayon sa dalawang kaparaanan nĝ paghiwà.

ng̃ dalawanpung minuto; pagkatapos ay sasalain sa ibang kasirola at pamuling gagatung̃an at hahaluing madalas at saka ibubuhos unti unti ang ilang kutsarang latak ng̃ gatas ó *crema cruda.* Kapag ang salsang ito'y malaput na at masarap na ang lasa ay saka hahang̃uin at palalamigin.

Salsa á la mayonesa

Maglalagay sa isang kasirola ng̃ tatlo ó apat na burok ng̃ itlog na hilaw, babatihin ng̃ sandok; hahaluan ng̃ kaunting mostasang ligis at asin; ibubuhos ang tatlong desilitrong aceiting linang, ng̃uni't dahandahan at di pababayaang di haluin; pagkatapos ay papatakan manakanaka ng̃ ilang patak ng̃ katas ng̃ dayap ó suka upang mamuo ang halo; hahayaang apuyan hanggang lumapot Masasangkapan kung ibig ng̃ kaunting perehil ó estragón picado.

Salsa piçante

Magtatadtad ng̃ tatlo ó apat na *escaluñas* ó kung dili kaya'y sibuyas, ilalagay sa isang kasirola na may apat ó limang kutsarang sukà; pakukuluin hanggang sa matuyo halos ang pinakatubig; hahaluan pagkatapos ng̃ apat ó limang desilitrong sabaw, at sa kahulihulihan ay lalagiyan ng̃ isang pirasong *gelatina* at ilang patak na arnibal upang

magkaroon ng̃ nababagay na kulay, at hahaluan ng̃ katiting na *rojo* (1) ó kun dili kaya, ng̃ kaunting harenang nilunaw. Babayaang maluto sa loob ng̃ labinlimang minuto sa init ng̃ baga; aalisan ng̃ linab at lalagiyan ng̃ kaunting paminta at isang dampot ng̃ tinadtad na perehil.

Salsa holandesa

Magbubuhos sa isang kasirola ng̃ apat ó limang kutsarang sukà na mabuting klase; hahaluan ng̃ ilang butil na paminta; hahayaang matuyo at matira lamang ang kalahati ng̃ dami, at huwag babayaang lumamig; lalagiyan ng̃ apat na burok ng̃ itlog, hahaluin at sasamahan ng̃ 150 gramong *mantequilla* na mabuting uri, asin at katiting na *nuez moscada.* Pagkalagay ng̃ kasirola sa apoy na katatagan, ay hahaluing walang pahing̃a ang nilulutò, hanggang lumapot na animo'y *crema;* hahang̃uing biglá at isasalin sa ibang kasirola na ipapatong sa ibabaw ng̃ tatsong may kaunting tubig, at babayaan sa isang tabi ng̃ baga; hahaluing maigi ang salsa ng̃ isang sandok ng̃ upang huwag bumula at maminsan minsang bubusan ng̃ mantikà hanggang maubos ang 100 ó 125 gramo Kapag ang salsa ay malapot na at nagpapamalas ng̃ mainam na aniyô,

(1) Rojo: Ito'y ipinang̃ung̃ulay sa sabaw, gayà ng̃ atsuete, paminton at ibp.

ay ibubuhos sa *salsera* (1) upang maidulot sa mḡa panaohin.

Salsa de pan ó inglesa

Maglalagay sa isang kasirola nḡ isang putol na miga (2) nḡ tinapay, tubig, isang sibuyas, isang pirasong balat sa loob nḡ *nuez moscada* at pamintang nababalot sa isang basahang malinis. Pagkatapos pakuluan nḡ mḡa ilang minuto, kukunin ang sibuyas at iba pang inihalo; lulunawing maigi ang tinapay, hahaluan nḡ mantikà at asin.

Salsa de tomate

Pipili nḡ isang kilogramong kamatis na sariwà at mapulang mapula: hihimayin at aalisin ang bahaging namemerde sa gawing puno nḡ tangkay; pagkatapos ay pagpipirasuhin nḡ dalawang putol at ilalagay sa isang kasirola na may kahalong dalawampung gramong asin, dalawang gramong paminta at dalawang desilitrong tubig. Isasalang sa apoy at tatakpan; hahayaang maluto sa loob nḡ apatnapung minuto, hahaluin bawa't limang minuto nḡ sandok upang huwag manikit sa ilalim nḡ kasirola at pagkatapos ay sasalain.

Makaraan ito, ay gagawa nḡ bukod na

---

(1) Salsera: Lalagyan nḡ salsa

(2) Miga: Lamang malambot nḡ tinapay.

salsa roja sa isang kasirola, na may 25 gramos na mantikà at 15 ng̃ harena; lulutuin sa tagal na tatlong minuto, hahaluing panay ng̃ sandok; hahang̃uin pagkatapos sa apoy at dito ibubuhos ang sinalang kamatis, hahaluin ng̃ hahaluin hanggang magkasamang mabuti at huwag makulti at magbutil butil: bubusan ng̃ dalawang desilitrong sabaw; at pamuling isasalang sa apoy at lulutuin sa loob ng̃ dalawanpung minuto, hahaluing panay ng̃ sandok. Kung sakasakali't napakalapot na lumabas ang salsang ito, ay babantuan ng̃ isang desilitrong sabaw.

Ang inadobong baka, mg̃a biftec at chuletas ay pangkaraniwang gamitan ng̃ salsang ito.

Salsa para el cocido

Kúkuha ng̃ isang kamates na nilagà at didikdiking kahalo ang kaunting bawang, ilang buting paminta, ilang *cominos* at asin; lulunawin sa kaunting suka at sabaw ng̃ putsero.

Salsa de perejil para el cocido

Magdidikdik ng̃ bawang, perehil, asin at miga ng̃ tinapay, lulunawin sa sabaw ng̃ putsero at suka at pakukuluan sa init ng̃ baga hangang sa oras ng̃ pagkain.

Salsa de alcaparras

Maglalagay sa isang kasirola ng̃ 125 gramong mantika at 125 gramong harena, paghahaluing maigi ng̃ sandok, upang magparang *pasta:* bubusan pagkatapos ng̃ dalawang basong tubig na malamig, katiting na asin, ilang buting paminta, isang taling perehil at katas ng̃ dalawang dayap: hahaluin sa ibabaw ng̃ apoy na kinalalagiyan, at kung kumukulu na'y hahañguin: magbabati ng̃ ilang burok ng̃ itlog at ihahalo at lulutuing di pakukuluin, hahaluan pagkatapos ng̃ katatagang dami ng̃ mantika at isang dakot na *alcaparras*, at saka ilalagay ng̃ mainit sa isang salsera.

Salsa agridulce

Sa isang sarten ay maglalagay ng̃ dalawang kutsarang asukal na binayo at tutunawin; hahaluin ng̃ isang sandok hanggang magkaroon ng̃ mapulang kulay: pagkatapos ay hahaluan ng̃ kalahating basong sukang maasim, pakukuluin hanggang malunaw na mabuti ang asukal; hahaluan ng̃ kasing dami ito ng̃ salsa rubia at hahayaang matuyan ng̃ kaunti sa loob ng̃ sámpu ó labin dalawang minuto at huhulugan ng̃ isang dakot na pasas na binabad sandali sa tubig na malinis.

Salsa española

Kukuha ng̃ 125 gramong mantika at ilalagay sa isang kasirola; kapag tunaw na ay hahaluan ng̃ apat ó limang kutsarang harena, hahaluing maigi ng̃ isang sandok hanggang magkaroon ng̃ kulay kastaniyas, babayaang lumamig ng̃ kaunti at saka bubusan ng̃ kaunting sabaw na mainit. Ilalagay pagkatapos ang kasirola sa isang tabi ng̃ kalan at hahayaan sa init ng̃ baga sa loob ng̃ isang oras humigit kumulang, pag-iing̃atang sagapan ng̃ linab at bula samantalang lumalabas. Kapag ang salsa ay malinaw ng̃ maigi, ay patutuyuan at hahaluan ng̃ isang kutsarang *sustancia*; pagkaraa'y hahang̃uin at hahaluin madalas ng̃ upang huwag magtutong at mamuô, sasalain at pagkatapos ay muling hahaluin hanggang sa lumamig. Matapos magawâ ito ay paiibabawan ng̃ ilang kutsarang mantikà ng̃ upang huwag maglamadlamad ang ibabaw kung lumamig.

Salsa blanca ó «velouté»

Ang paggawa ng̃ salsang ito ay nang̃ang̃ailang̃an ng̃ malaking ing̃at at gugol. Ang paraan ng̃ paggawa ng̃ nabanggit ay ganito: papahiran ang loob ng̃ kasirola ng̃ katiting na mantika lalagiyan ng̃ mg̃a pinaglabisang taba, mg̃a pinirasong laman ng̃ *jamón*, isang

putol na laman nḡ bulô, dalawa ó tatlong *zanahoria*, sibuyas perehil at katatagáng dami nḡ sabaw.

Hindi nababagay na ang ihahalong sabaw ay may kulay. Matapos pakuluang mabuti at masagapan nḡ bula, ay babawasan ang gatong at aatay atayin ang init nḡ apoy at kung luto na ang mḡa lamáng nalululan ay hahanḡuin. Pagkatapos nito ay patuloy din ang pagluluto, gagalagalawin ang kasirola, at lulunawin nḡ nasa sa apoy, ang nahahandang rojo blanco

Makaraang kuluan sa loob nḡ isang oras at kalahati, ay hahaluan nḡ *consommé* (1) at mḡa kabuti at kapag ang salsang ito ay lutu na, ay sasagapan nḡ linab, sasalain at kakalugin manakanaka upang mawala ang kulay; pagkatapos ay tatakpan at ititinggal upang magamit sa panahong kailanḡanin.

Ensalada de Rossini

Kumuha nḡ mataas na uri nḡ *aceite*, mostasa inglesa, sukang maasim, kaunting katas nḡ dayap, pamintang ligis at asin, paghahaluing mabuti at saka ibubuhos sa mḡa ginayat na letsugas.

(1) Consommé: Nahahawig sa palabok at ginagamit upang magpalasa sa mḡa salsa ó sabaw.

Ensalada de lechugas

Maglalagay sa isang bandehado ng̃ mg̃a murang ginayat na letsugas, kamatis at sibuyas na malaki na hiniwang manipis at pabilog, itlog na luto at saka bubusan ng̃ *aceite*, suka, pamintang ligis at kaunting asin.

Eñsalada de pepino

Magtatalop ng̃ isa ó dalawang pipino (yaong bagong pitas ang masarap); puputuling pabilóg sa kapal na gapiso, at di aalisan ng̃ ubod; pagkatapos ay maglulunaw ng̃ asukal sa kalahating basong suka na may kahalong ilang kutsarang tubig; pamintang ligis at kaunting asin; hahaluin hanggang magkamasang mabuti, at saka ilalagay ang mg̃a hiniwang pipino. Ang pipino'y di nararapat huhugasan sa tubig kung maputol na at ng̃ di tumatabang; kinakailang̃an ay pagkatalop at bago putulin huhugasan.

Ikaapat na Pangkat

Caldo, consommé at sopas

Puchero (a)

Isasalang ang isang palayok na may katamtamang dami ng̃ tubig, na kapag ma-

lapit nḡ kukulô ay huhulugan nḡ garbansos na binabad nḡ labingdalawa o labingapat na oras sa tubig na maalat; isusunod ang mḡa karne pagiingatan na ang tubig sa palayok ay huwag napakaiinit kung ihuhulog; pagkatapos ay ihahalo ang chorizo at tocino; subali't kinakailanḡan ang husto sa bigat ó dami ang mḡa ito ayon sa karneng pagsasamahan, sa makatuwid sa bawa't isang librang laman nḡ baka ay tatlong *onza* ang *chorizo* at dalawa naman ang *tocino*. Pagkaraan nḡ ilang sandali'y sasagapan nḡ bula; kung sakasakali't makalinḡatan nḡ taga pagluto ang sagapan ay mangyayaring maisagawa at mapalitaw na muli ang bulâ, babantuan lamang nḡ tubig na malamig at aawatin ang malabis na init nḡ apoy.

Kapag nasagapan nḡ mabuti ang sabaw ay hahaluan nḡ ilang sibuyas bawang at perehil at hahayaang maluto sa atayatay na gatong sa loob nḡ tatlo ó apat na oras. Ang sabaw nito ang siyang gagamitin sa sopas.

Puchero á la francesa

Isasalang ang isang caldera ó palayok, lalagiyan 750 gramong karné, 125 gramong buto, 4 litrong tubig, 30 gramong asin, 150 nabos, 25 *chirivias* at isang klabo, at pakukuluin sa atay-atay na apoy hanggang lumambot na maigi at sumarap ang sabaw.

Ang bahagi ng̃ bakang nararapat gamitin sa sabaw ay ang laman sa balakang ó lomo, sapagka't ito'y tutoong malasa at madaling lumambot. Upang lalong sumarap ang sabaw ng̃ putsero, ay haluan ng̃ isang kapón ó pata ng̃ bakang bulo ó kun dili kaya ito kapuwa.

Ang mg̃a gulay na ihahalo ay nararapat ang mg̃a sariwa at mabuting kiyas, at hahaluan ng̃ isang inihaw na sibuyas, sapagka't ito'y bukod sa mabang̃ong amoy na ibinibigay ay nagpapasarap pa ng̃ lasa; gayundin ang tubig na ihahalo ay nararapat ang linang at malinis.

Cocido parisién

Ang lutong ito'y tinatawag ding *puchero de los gastrónomos*, na ang paraan ng̃ pagluluto ay ganito: Maglilinis ng̃ isang inahing manok, aalisan ng̃ laman sa loob at palolooban ng̃ *salchicha*, at laman ng̃ tinapay na magkasingdami at iginisa at tinimplahan ng̃ kaunting tinadtad na perehil. Puputol pagkatapos ng̃ isang pirasong dib dib ó balakang ng̃ baka, aalisan ng̃ mg̃a buto at ihuhulog kapuwa sa isang palayok at sasamahan ng̃ isang buto ng̃ bulo, kaunting asin at apat ó limang litrong tubig, sasagapan at hahayaang dalawang oras na kuluan sa init ng̃ baga. Pagkatapos ay ihuhulog ang kapón ó inahing manok, haha-

luan nḡ dalawang *zanahoria*, isang *nabo*, isang malaking sibuyas na natutusukan nḡ ilang klabo, isang taling *puerro* na may kalakip na letsugas at isang dampot na *perifollo* at hahayaan kuluan hanggang lumambot na lahat ang mḡa sangkap.

Matapos maisagawa ang mḡa nabanggit; ay sasalain sa isang malinis na puting basahan, at maglalagay nḡ mḡa dalawang litro sa isang kasirola, pakukuluin na may kahalong 400 gramong bigas na maputi at kaunting luyang dilaw, pagsusumikapang dahandahanin ang apoy at babantuan unti unti nḡ sabaw kailan ma't lumalapot na lubhâ ang nasa sa kasirola.

Kapag ang bigas ay lutu na ay nagpapamalas ang sabaw nḡ katatagang lapot, na di lubhang tuyo at inin; at sa oras nḡ pagdudulot nḡ lutong ito, ay ilalagay ang baka sa isang bandehado na kasama ang isinangkap na gulay at ang inahin ó kapon nama'y sa isang katatagang pinggan at may buhos na salsa.

Puchero

Kukuha nḡ laman sa gawing tadiyang nḡ baboy at balakang nḡ baka na magkasindami, pakukuluan sa isang palayok na may tatlo ó apat na tabong tubig, sasagapan nḡ bulâ at hahayaang kuluan sa labinlimang minuto.

Pagkatapos, ay huhulugan nḡ garbansos,

petsay, repolio, kapirasong paa ng̃ hilaw na *jamon*; pararaanin ang limang minuto, bago isusunod ang mg̃a hinimay na gabi, kalabasa, upo, kamote at patola, titimplahan ng̃ kaunting asin at saka pababayaan sa atayatay na apoy hanggang lumambot na mabuti ang mg̃a laman at sangkap

Ang iba'y naghahalu pa ng̃ kaputol na lukbang usa at isang *chorizo*.

Puchero guisado

Ang lutong ito'y kaisa ng̃ nabangit sa mg̃a sangkap at lamang inihalo, añopa't bilang kaibhan lamang ay kung lutu na'y hahang̃uin ang mg̃a karné at gigisahin sa mantika, pagkatapos ay hahaluan ng̃ pamintón, mg̃a kasangkap na gulay at saka ibubuhos ang sabaw na pinaghang̃uan, hahayaang kuluan sandali at saka hahang̃uin. Pagkatapos ay gagawa ng̃ sawsawang talong na nilaga at tinalupan at nilunaw sa kaunting suka, dinikdik na bawang at pamintang ligis.

Ang nasabing talong ay nararapat ihalo sa putsero na kagaya ng̃ ibang mg̃a gulay.

Consommé (1) de ave á la crema

Maglalagay sa isang kasirola ng̃ dalawang litrong sabaw na malamig; magdidik-

(1) Consommé: Sabaw.

dik ng̃ apat na hitang hilaw ng̃ manok ó kapon, kahalo ang kasingdaming laman ng̃ baka; lulunawin sa itlog at ilang kutsarang tubig na malamig; isasama pagkatapos sa nasa sa kasirolang sabaw, lalagiyan ng̃ kaunting *perifollo* at mg̃a buto ng̃ inihaw na manok ó pabo, at pinagputulputul; matapos ang lahat ng̃ ito'y isasalang sa apoy at ha hayaang kuluan ng̃ isang kulo at bago pababayaan sa loob ng̃ labindalawang minuto sa init ng̃ baga at saka sasalain.

Pagkagawa ng̃ lahat na ito, ay papa hiran ng̃ mantika ang loob ng̃ isang hulmahang mabilog at mahaba, at tatakpan ang loob ng̃ kabilang dulo ng̃ isang papel. Pagkatapos ay magbabati ng̃ tatlong itlog at walong burok nito na may kahalong kaunting asin, asukal at nuez moscada: lulunawan ng̃ kalahating litrong gatas at saka ibubuhos sa molde ó hulmahan at iluluto sa *Baño de Maria* (2) na di babayaang kumulo hanggang tumigas. Pagkaluto nito, ay palalamigin sa dalawa ó tatlong oras, at kapag idudulot na sa mesa ó dulang, ay hahang̃uin sa hulmahan at pagpuputulputulin ng̃ katatagan at ilalagay sa isang supera bago bubusan ng̃ consommé ó ng̃ sabaw na

---

(2) Baño de Maria: Pagluluto sa pamamagitan ng̃ init ng̃ tubig; gaya ng̃ isang tatso na may tubig at sa ibabaw nito'y ang isang kasirola, na sa pamamagitan ng̃ kulo at init ng̃ tubig na nasa sa taso, ay naluluto ang lamang nasa sa kasirola.

nababanggit sa unahan, matapos masala at maalisan ng̃ linab ng̃ boong ing̃at.

Consommé de Maria Luisa

Kukuha ng̃ isang kilogramong baka, kalahati ng̃ bulo at kabiyak ng̃ inihaw na manok, ilalagay sa isang palayok na may tatlong litrong tubig at pakukuluan.

Pagkatapos masagapan ito, ay hahayaan kuluan sa loob ng̃ apat na oras, lalagiyan ng̃ katiting na asin, *zanahorias* at *puerros* at saka sasalain ang sabaw at sasagapan ng̃ linab bago gagamitin ó idudulot.

Sopa de pan

Sa isang laang supera ay maglalagay ng̃ mg̃a hiniwang tinapay na tustado sa mantika at bubusan ng̃ sabaw na sukat na lamang ang mabasa, at sa oras ng̃ pagdudulot ay saka daragdagang muli ng̃ kaunting mainit. Huwag lulutuin ang tinapay sa sabaw, sapagka't bukod sa malalabog ay mawawala ang taglay na lasa.

Sopa de cebolla

Gigisahin sa mantika ó *aceite* ang isa ó maraming sibuyas at kapag nang̃ang̃alahati na ang kalutuan ay hahaluan ng̃ kaunting harena. babayaang magkakulay ng̃ bahagiya

bago bubusan ng̃ tubig, asin at paminta; pagkatapos ay pakukuluin, sasalain at saka ibubuhos sa tinustang tinapay.

Sopa de patatas

Maggigisa ng̃ karné sa isang kasirola, hahaluan ng̃ tubig at asin, pagkatapos ay magtatalop ng̃ ilang papas at hihiwain at ihahalò. Kapag ito'y lutu na, ay magtitigis sa isang supera at lalagiyan sa ibabaw ng̃ ilang kinayas na *queso de Flandes* at kaunting salsa na *queso* na ginawang nauna; pagkatapos ay pamuling hahaluan ng̃ lutong papas at ganito hanggang sa susunod.

Sopa de espárragos

Mamantikaan ang esparragos sa *aceite* at kapag nagpapamalas ng̃ kulay ginto ay hahang̃uin at sa pinaghang̃uan nito y igigisa ang bawang at sibuyas na hiniwang malaki at kung ito'y lutu na, ay isasama ang hinang̃ong esparragos; hahaluan ng̃ paminta at ng̃ isang pirasong laman ng̃ tinapay na may halong tinadtad na perehil at isasama sa esparragos at lalagiyan ng̃ kaunting katas ng̃ dayap at pamintang ligis at saka pakukuluan sandali bago hahang̃uin.

Sopa de macarrones á la la italiana

Maglalagay sa kumukulong sabaw ng̃

macarrones (1) babayaang maluto sa loob ng̃ labinlimang minuto; pagkatapos ay babayaan sa apoy na atay-atay hanggang sa malutong mabuti; at bago idulot ang sopas na ito, ay lalagiyan sa ibabaw ng̃ ginayat ó kinakas na *queso de Gruyere* ó *de Flandes* ó kun dili kaya'y ilalagay ng̃ bukod sa isang pinggan at bahala ng̃ maghalo ang mg̃a magsisikain. Ang mg̃a macarrones ay totoong masarap lalu na kung lulutuin sa sabaw ng̃ estopado. Ang ibang kusinero ay naghahalo ng̃ mg̃a estreliyadong itlog.

Sopa de fideos

Magsasalang sa baga ng̃ sabaw ng̃ putserc ó kun dili kaya'y gagawa ng̃ bukod; kapag ito'y kumukulu na ay ihahalong putulputul ang *fideos*, babayaang kuluan sa loob ng̃ sampung minuto at pagkatapos ay babawasan ng̃ gatong at hahayaang unti-unting tilaan ng̃ kulo hanggang lumamig. Kinakailang̃ang hahaluing madalas ng̃ sandok ng̃ upang huwag manikit at masunog ang *fideos*.

Sopa á la Condé

Maglalaga ng̃ abitsuelas sa sabaw ng̃ karné ó isda, hahayaang malabog ng̃ kaunti, pagkatapos ay sasalain at saka isasabaw sa

(1) Ang macarrones ay minasang harena, almendras asúkal at itlog na ginagawang parang bilobilo.

mg̃a hiniwang tinapay na tinusta sa mantika.

Sopa de pescado

Kakaliskisan at lilinisin ang isang isda; pagpuputulputulin at aasnan, pagkaraang matalaban ng̃ asin ay huhugasan at patititiing maigi at ilalagay sa isang kasirolang may katatagang dami ng̃ tubig. Pakukuluin at hahaluan ng̃ dalawang zanahoria, sibuyas at dalawang klabo; kapag kinukuluan na ng̃ isang oras at kalahati ay hahang̃uin ang mg̃a hiniwang isda, sasalain ang sabaw at muling pakukuluin bago ibubuhos sa isang supera na may hiwang tinapay na tustado.

Sopa á la Juliana

Huhugasang mabuti sa tubig na malamig ang lahat ng̃ klaseng gulay, gaya ng̃ *acelgas*, *coles*, *apios*, *lechugas*, *escarolas cebollas*, *garbansos* at ibp; pagkatapos ay ilalagay sa isang malinis na basahan at pipigaing maigi; pagkaraan nito'y tatadtarin ng̃ maliliit at saka igigisa sa mantika, babantuan unti-unti ng̃ sabaw ng̃ putsero at hahayaan sa banay banay na apoy sa loob ng̃ dalawang oras hanggang lumambot na maigi.

Sopa de rabioles

Tatadtaring maigi ang laman nḡ baboy, manok at hamón at hahaluan nḡ perehil, yerba buena at *acelgas* na tinadtad din; hahaluan nḡ kaunting gatas at *queso de Flandes* at saka igigisa. Pagkatapos ay magbabati nḡ isang burok nḡ itlog at kaunting tubig at lulunawan nḡ harena na mamasahing parang tinapay, gugulunḡan nḡ hihip upang numipis at kukuha nḡ kaunti nḡ ginisa at ipaloob sa nasabing masa at ga gawing maliliit na empanada. Pagka nagawa nḡ lahat ang minasa na empanada ay lulu tuin sa maraming mantika at saka ilalagay sa sabaw na mainit nḡ putsero. Ang iba'y nagbabati nḡ itlog sa sabaw na pinaghahaluan bago nilalagiyan nḡ nasabing empanada at idinudulot.

Arroz con almejas

Maggigisa nḡ ilang binayong bawang at hahaluan nḡ tinadtad na perehil, hahaluing bahagiya; pagkatapos ay isusunod ang kaunting paminton, anopa't huwag hahayaang magisa sapagka't papait, at sa katapusa'y ihuhulog ang mḡa nilinis na tahóng, haha luing mabuti hanggang bumuka; bubusan pagkaraan nḡ sabaw na kinakailanḡan at saka ihahalo ang bigas hanggang mainin.

Arroz con bacalao

Mag-iihaw nḡ isang librang bakalaw na tuyo, kapag malámbot lambot na nḡ kaunti ay pipirasuhing maliliit; aalisan nḡ tinik at huhugasang makalawa sa malinis na tubig.

Isasalang ang kawali ó sarten sa apoy, lalagiyan nḡ mantika ó *aceite*, dalawa ó tatlong buting bawang, kamatis at perehil; at kapag gisa na'y ihahalo ang bakalaw, siling malaki, kaunting luyang dilaw at pamintá; pagkatapos ay saka isasama ang bigas, ha haluing makalawa at saka bubusan nḡ tubig na mainit at lulutuin.

Arroz á la catalana

Gigisahin ang bigas sa *aceite* ó mantikang may bawang na dinikdik, sibuyas, perehil at kamatis; pamayamiya'y hahaluan nḡ hilaw na hamon na pinagputulputul nḡ kawangis nḡ mḡa daliri at ilang salchichas; la lagiyan nḡ tubig sa katatagang dami at bago malutong mabuti ay babawasan nḡ gatong at hahayaan sa init nḡ baga sa loob nḡ sampu ó labindalawang minuto hanggang maining mabuti, anopa't huwag babayaang lumata.

Arroz á la valenciana (a)

Magpiprito nḡ siling malaking murà

na inálisan nḡ buto at tangkay at hiniwang pahabâ; hahanḡuin matapos maluto, at isusunod ang mḡa tinadtad na sibuyas hanggang mamulamula, kamatis na tinadtad din at kapag nagisa nḡ mabuti ang lahat na ito ay ihahalo ang bigas at hahayaang magisa nḡ kaunti, bago bubusan nḡ sabaw nḡ putsero ó tubig at hahayaan hanggang maining maigi. At kung ito'y idudulot na ay ilalagay sa ibabaw ang hinanḡong sili.

Arroz á la valenciana (b)

Ang mḡa sisiw ó pitsong ihahalo sa lutuing ito ay nararapat lutuing mauna. Ilalagay sa isang kawali ó kasirola ang katatagang dami nḡ mantika sa bigas na ihahalo; lalagiyan nḡ hiniwang bawang at kapag nanḡanḡamuy na ay isasama ang pinirasong sisiw ó pitson, pagkaraan nḡ ilang sandali ay isusunod ang siling malaking mura na hiniwang pahabâ, gisantes at garbansos. Pagkatapos na malutung mabuti at magisa ang lahat na ito, ay sasabawan nḡ tubig ó sabaw nḡ putsero; magdidikdik nḡ luyang dilaw at paminta na ihahalo sa sabaw, at kapag ito'y kumukulu na ay ihahalo ang bigas at hahaluin nḡ sandok nḡ upang tumalatag na mabuti sa ilalim ang bigas at pumaibabaw ang mḡa sangkap, pagkatapos ay tatakpan at hahayaang malutu at mainin.

Ang ihahalong bigas ay di huhugasan; gayun din, kapag ito'y iininin na ay sa baga lamang.

Sa lugar ng̃ sisiw ó pitsong ihahalo ay mangyayaring palitan ng̃ manok.

Paella valenciana

Maglalagay ng̃ *aceite* ó mantikà sa isang kawali ó sarten, at kapag kumukulu na'y ilalagay ang hiniwang malaking siling mura na hahang̃uin kapag lutu na; isusunod ang pinirasong sisiw, pato, lomo ng̃ baka at baboy at kapag lutulutu na ng̃ kaunti at nagtataglay ng̃ bahagiyang kulay, ay sasamahan ng̃ ilang buting hiniwang bawang, ka matis, perehil at pulang siling malaki na inalisan ng̃ buto at tangkay at hiniwang pahaba, asin, luyang dilaw ó kaya pamintón, at kaunting pamintang binayo, hahaluin hanggang magisang mabuti; pagkatapos ay hahaluan ng̃ gisantes, hahaluing pamuli at saka bubusan ng̃ kinakailang̃ang sabaw na mainit ng̃ putsero; at kapag kumukulu na'y ibubuhos ang bigas at pakukuluing mabuti at ihahalo ang hinang̃ong siling mura at mg̃a talabang hinimay. Kapag nang̃ang̃alahati na ang pagkaluto, ay tatakpan at babawasan ng̃ apoy hanggang sa matirang baga at saka babayaang mainin.

Ikalimang Pangkat

Carnes

Buey cocido con salsa picante

Kumuha nḡ mḡa pinaglabisang piraso nḡ bakang lutò na nagagawi sa balakang babawasan nḡ labis na taba at hiwain nḡ pahaba na ang kapal ay kalahating *centimetro;* ilagay sa isang kasirolang malanday ó kawali, lagiyan nḡ kaunting mantika at bayaan sa atay atay na apoy sa tagal na isang oras; ilagay pagkatapos sa isang pinggan, budburan nḡ isang dampot na tinadtad na pipino at salsa picante.

Cocido en perejil

Sa kailaliman nḡ isang bandehado na mangyayaring tumagal sa apoy, ay maglalagay nḡ kaunting mantika; lalatagan nḡ perehil at kabuting tinadtad nḡ maliliit; sa ibabaw nito y ilalagay ang mḡa pinagputul putul na lamang inihaw nḡ baka na sugpung-sugpung; babasaan nḡ mabuting sabaw, at pakukuluan untiunti sa loob nḡ apat napu t limang minuto, sasagapan nḡ mantika at idudulot nḡ may papas na nilutò sa mantika at nakapaligid sa mḡa tabi. Lar. 6.

Ropa vieja de vaca (a)

Magbubuhos nḡ mabuting sabaw sa isang pinggan na makatatagal sa init nḡ apoy, lalagiyan nḡ perehil, sibuyas, *estragon*, *perifollo*, *alcaparras* at pipinc na may suka, asin at paminta; pagpuputulputulin ang la hat na ito at saka sa ibabaw ay ilalagay naman ang karné na hiniwang manipis at pahaba; pagkatapos ay papatunḡan sa iba baw nḡ kagaya nḡ unang nabanggit at saka pakukuluang banay banay sa loob nḡ kalahating oras.

Ropa vieja de vaca (b)

Pagpuputulputulin ang mḡa sibuyas at gigisahin sa mantika hanggang sa maluto; sasamahan nḡ kaunting harena at hahaluin hanggang magkulay; bubusan nḡ sabaw nḡ putsero, asin at paminta at kapag malaput na ang salsa, ay ihuhulog ang mḡa tinahadang karné na pinaglabisan sa niluto; papatayan nḡ kaunting suka at pagkaraan nḡ ilang sandali nḡ kalutuan ay hahanḡuin.

Ropa vieja con carne

Maglalagay nḡ katamtamang dami nḡ mantika sa kawali na kapag mainit na ay ihuhulog ang dinikdik na bawang at má-

laking siling murà na inalisan ng̃ buto at tangkay at hiniwang pahaba; kapag ang bawang ay namumula na ay isusunod ang si. buyas na hiniwang malalaki at pahabâ; kapag ito'y naprito na, ay isasama ang kamatis na binalukan at inalisan ng̃ buto at hiniwang maliit.

Pakaraan ng̃ ilang sandali at kapag ang kamatis na nabanggit ay luto na rin, ay isusunod ang karné ng̃ putsero na pinagpirapirasung maliit at katiting na pamintang ligis; pagkatapos ay hahayaang maluto ng̃ bahagiya bago titimplahan ng̃ kaunting asin at saka hahang̃uin.

Cocido en albondiguillas

Magtatadtad ng̃ laman ng̃ baka na may kahalong nilutong papas, lalagiyan ng̃ mantika ilang itlog na luto, asin at paminta, mamasahing mabuti at gagawing parang ma liliit na bola at saka lulutuin sa mantika at idudulot ng̃ may salsa picante.

Ang ibang tagapagluto'y, minamasang bukod ang nilagang papas at tinitimplahan ng̃ asin at saka ginagawang itsurang bola na pinalolooban ng̃ tinadtad na nabanggit sa itaas.

Cocido á la Benedictina

Maggigisa ng̃ sibuyas na maliliit, ha-

haluan nḡ isang kutsarang harena, at hahayaang maluto; bubusan nḡ isang basong *vino tinto*, kalahating basong sabaw, kaunting tinadtad na kabuti, asin at pamintang ligis, laurel, *tocino* at pagkatapos maluto, ay ibubuhos sa ibabaw nḡ mḡa hiniwang karné na nakatalatag sa isang pinggan na mangyayaring tumagal sa apoy; hahayaang kalahating oras sa init nḡ baga bago idudulot.

Cocido en blanco

Magpapakulo nḡ tubig, lalagiyan nḡ garbansos at sasagapan, pagkatapos ay isusunod ang *tocino*, hamón at manók at saka pakukuluin sa loob nḡ kalahating oras at babantuan nḡ tubig kailan ma't matutuyuan hanggang sa lumambot at matirhan lamang nḡ kahustuhang sabaw.

Cocido de color

Gagawing gaya nḡ nabanggit lalagiyan nḡ sangkap na gulay at isang tasang tubig na mainit (kung sakali't hindi makatas ang nasabing gulay); pagkatapos ay magdidikdik nḡ ilang butil na *cominos*, isang buting bawang at katiting na pamintón, lulunawing lahat sa mainit na tubig at ihahalō; anopa't kung sasamahan ang lutuing ito nḡ *morcilla* ó *chorizo;* ay di na nararapat hahaluan nḡ naturang dinikdik, sapagka't sapat na

yaong nasa sa *morcilla* ó *chorizo*. Pagkaraang magawa ang lahat na ito, ay pababayaan sa banaybanay na apoy hanggang lumanbot at matirhan lamang ng̃ kaunting sabaw.

Rosbif

Ang guinagawang *rosbif* ay yaong malambot at mabuting laman ng̃ baka, sa madaling sabi ay yaong napapagitan sa balakang at tadiyang. Kukuha ng̃ katatagan ng̃ lamang nabanggit babalumbunin at tatalian̄; pagkatapos ay babalutin sa isang maputing papel na basâ ng̃ mantikà; duduruing pahaba at saka iihaw; anopa't, labinlimang minuto bago hang̃uin, ay kinakailang̃ang alisin ang papel na nakababalot at saka manakanakang papahiran ng̃ mantika ang paligidligid ng̃ *rosbif*. Kung inaakalang lutu na ay hahag̃uin at ilalagay sa isang bandehado na di pagpuputulputulin at lalagiyan ng̃ anomang sangkap, kundi sa oras lamang ng̃ pagkain.

Ang pangkaraniwang sangkap na inilalagay sa *rosbif* ay mg̃a papas na minantikaan at hiniwang manipis at pabilog. Gayun din, bago isagawa ang nabanggit sa unahan nito, ay kinakailang̃ang patalaban sa kaunting asing pino ang lamang nasabi ng̃ *rosbif*.

Rosbif de carne de vaca

Kukuha nḡ mabuting piraso nḡ laman nḡ baka, kakadlitan nḡ maliliit upang talaban nḡ asin at pamintang binayo, at lalagiyan sa ibabaw nḡ maraming tinadtad na sibuyas at *aceite*, at hahayaan sa gayung katayuan sa tatlo ó apat na oras, bago ilalagay sa hurnó. Kapag nanḡanḡalahati na ang kalutuan, ay bubudburan sa ibabaw nḡ harena, tinadtad na kamatis at kapatak na tubig at harena, at hahayaang madarang hanggang magkaroon nḡ malaputlaput na salsa; maminsan minsan ay paliliguan nḡ salsang lumalabas sa pamamagitan nḡ isang laang kutsara at pagkatapos ay hahanḡuin kung luto na.

Solomo de vaca asado

Kukuha nḡ makapal na laman sa gawing balakang nḡ isang baka, mimitsahan nḡ gaya nḡ namamalas sa lar 3, ilalagay sa isang pinggan, bubusan nḡ *aceite* at katas nḡ dayap, lalagiyan nḡ mḡa sanḡa nḡ perehil at hahayaang mababad sa loob nḡ ilang oras at pagbibilingbilinḡin.

Limampung minuto bago ihain ay duduruin at iihaw sa nagniningas na baga, babasabasain nḡ katas nḡ pinagbabaran at kapag hahanḡuin na, ay bubudburan sa pa-

ligidligid nḡ kaunting asin pino bago ilalagay sa bandehado at paliligiran nḡ mḡa papas na minantikaan. Kung idudulot na ay kasama ang salsa *picante* sa mesa ó dulang nḡ mḡa panaohin.

Biftec con cebollas

Puputul nḡ apat na lamang malambot nḡ baka sa kapal na katamtaman, tingnan ang lar. 7; titimplahan nḡ paminta at asin ligis at ilalagay sa isang kawali ó sarten na may kaunting mantika; maghihimay nḡ tatlo ó apat na sibuyas at hihiwaing pabilog at mamantikaang sa isang sartén ó kawali; kapag lutu na ay isasama ang *biftec* na nilutong bukod, bubusan nḡ kaunting katas ó mantikang lumabas sa pagluluto at hahayaang kuluan sandali bago idudulot.

Biftec de carne de vaca

Isang malaking putol nḡ lamang malambot nḡ baka ay titimplahan nḡ asin at pamintang durog at papaluin nḡ kaunti upang tumiting mabuti ang tubig at tumalab ang sangkap.

Pagkatapos ay maglalagay nḡ mantika sa isang kawali at dito ihuhulog ang nasabing *biftec* at lulutuin.

Bago ilahok ang mḡa hiniwang sibuyas ay pipisain muna nḡ sandok ang mḡa la-

man nḡ lumabas ang katas. Ang sibuyas na ihahalo ay lulutuing mauna, at sa pag dudulot ay gagamitan nḡ salsa *inglesa.*

Estofado

Ang lutuing ito ay tutoong malinamnam at masarap, at mangyayaring makain nḡ mainit ó malamig; madaling tunawin nḡ sikmurà at nagdudulot nḡ mabuting pita nḡ pagkain. Ang paggawa nito ay itong sumusunod. Magtutunaw sa isang palayok nḡ ilang putol na *tocino*, hahaluan nḡ isang putol na paa nḡ bakang bulô kung mayroon; isang taling gulay, klabo, sibuyas, zanahoria, laurel, paminta at asin; at sa ibabaw nḡ mḡa sangkap na ito ay ilalagay ang karne na iistupaduhin, gaya nḡ lamang minitsahan nḡ baka ó hindi man, baboy, kapon ó pabo. Pagkatapos ay bubusan nḡ isang basong *vino blanco*, dalaua nḡ sabaw at dalawa nḡ tubig at saka tatakpan nḡ lapat na lapat, at hahayaang maluto sa loob nḡ apat ó limang oras at lumambot na mabuti.

Estofado de carne (a)

Maglalagay nḡ karne sa isang palayok, hahaluan nḡ bawang na buo at inihaw, maraming sibuyas na piniraso, dahon nḡ laurel, asin at mantika; pagkatapos ay bubu-

san ng̃ alak na ang dami ay isang *cuartillo* (1) bawa't librang laman na paghahaluan; magdidikdik ng̃ kanela at klabo at lulunawin sa kaunting tubig bago ihahalo at tatakpang maigi.

Estofado de carne (b)

Maglalagay ng̃ mantika, huhulugan ng̃ mg̃a buong bawang at tinapay, kapag ito'y naprito ng̃ mabuti ay hahang̃uin at ihahalili naman ang karné na bubusan ng̃ kaunting alak at saka hahaluing mabuti; pagkatapos ay magdidikdik ng̃ klabo, kanela ó kaunting paminta, tuloy ng̃ mg̃a bawang at tinapay na hinang̃o at ihahalo at pagkatapos ay hahaluan ng̃ tubig at tatakpang mabuti hanggang lumambot.

Estofado de carne (c)

Sa bawa't isang librang karne ay sasamahan ng̃ isang putol na *tocino* na pinirasong maliliit at isisiksik sa bawa't kadlit na ginawa sa laman; pagkatapos ay ilalagay sa isang palayok, hahaluan ng̃ mg̃a inihaw na bawang na dinikdik na kasama ng̃ kanela, klabo at paminta; gayun din lalagiyan ng̃ isang dahong ng̃ laurel, sibuyas na buo, isang buting bawang na dinikdik at kala

(1) Ang isang *cuartillo* ay nagkakaroon ng̃ mahigit sa isang litro.

hating litrong alak, dalawang kutsarang suka at tubig na kahustuhan at saka mantika na halagang ikapat na bahagi ng̃ isang libra; tatakpang maigi hanggang sa maluto.

Estofado de carne (d)

Ilalagay sa mantika hanggang magkulay ginto ang karne, mg̃a bawang, sibuyas na buo; pagkatapos ay lalagiyan ng̃ *vino blanco*, dalawang dahong laurel, apat na klabong buo; isang tilas na kanela, kapirasitong ba lat ng̃ suhà, tubig at asing nauukol; tatak· pan at saka pakukuluin hanggang lumambot at malutò.

Estofado de carne (e)

Magbubuhos ng̃ mantika sa isang ka· wali at ilalagay ang karné, kapag nagkukulay gintu na ay bubusan ng̃ kaunting *vino blanco*, at hahayaang hanggang matuyo ito, pagkatapos ay lalagiyan ng̃ tubig, kanela at klabong binayo, at babayaang kuluan hanggang lumambot at matirhan ng̃ kapatak na salsa.

Estofado de carne (f)

Pagpipirapirasuhin ó kaya buong ilalagay ang karne sa isang palayok hahaluan ng̃ bawang, mg̃a dahong laurel, isang putol

na taba ng̃ hamón, ilang butil na paminta, klabo, asin, *vino tinto* at kaunting tubig. Tatakpang maigi pagkatapos ang palayok at kapag malambut na ang mg̃a laman ay hahaluan ng̃ kaunting nilunaw sa tubig na malamig na harenang binusa at pagkaraan ng̃ kaunti ay hahang̃uin.

Guisado de carne sin nombre

Maglalagay sa kawaling may mantika ng̃ pirapirasong karne, hahaluan ng̃ binayong bawang, laurel, *especias finas* (1) at kaunting harena; pagkatapos mapaghaluhalung mabuti ay bubusan ng̃ kaunting suka, isang sibuyas na buo at tubig hanggang lumambot at maluto.

Guisado de carne (a)

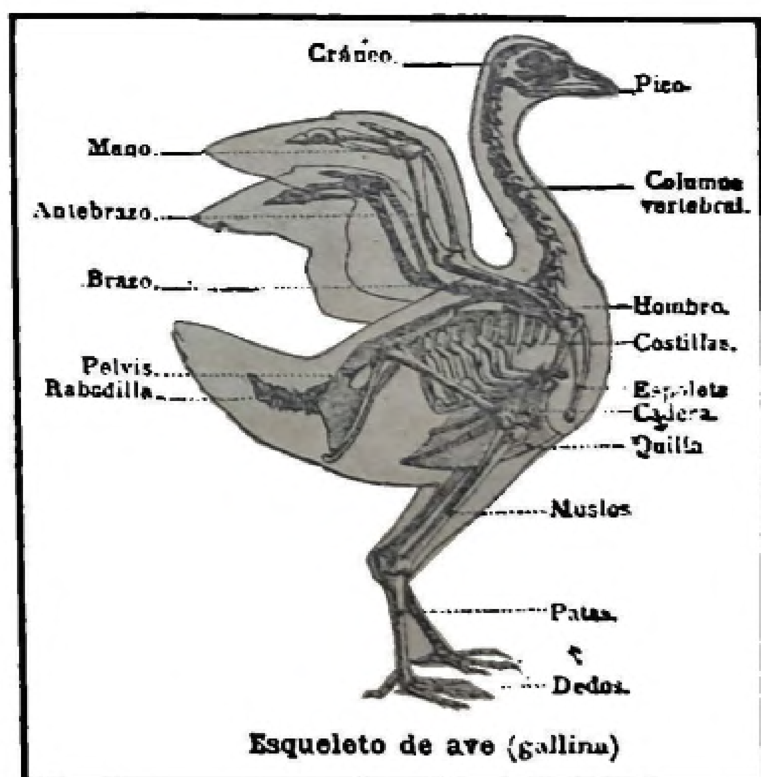
Sasangkutsahin ang karne; pagkatapos ay mamantikaan na may kahalong bawang at isang pirasong laman ng̃ tinapay na hahayaang matustang mabuti at hahang̃uin; hahayaan ang karne hanggang magkulay. gintó; pagkatapos ay babayuhin ang hinang̃ong bawang at laman ng̃ tinapay at lulunawin sa kaunting tubig at ibubuhos sa karne at pamayamiya'y pipigaan ng̃ kaunting katas ng̃ dayap at hahayaang lumambot.

---

(1) Especias finas; mg̃a dikdik na kanela, klabo at paminta at ibp.



Larawang (IV) Kaparaanan ng̃ pagaalis ng̃ mg̃a buto ng̃ ulo ng̃ bakang bulô.



Esqueleto de ave (gallina)

Larawang (V) **Aniyo ng̃ mg̃a buto ng̃ manok sa loob ng̃ katawan**

Guisado de carne (b)

Igigisa ang karné na may kasamang dinikdik na bawang, *yerba buena* at perehil; pagkaraan ng̃ sandali'y bubusan ng̃ sabaw ó tubig at asin at kapag malulutu na ay hahaluan ng̃ *especia fina*.

Guisado de carne [c]

Maglalagay ng̃ bawang sa mantika hanggang mang̃amoy; pagkatapos ay isusunod ang karne at hahaluin; pagkaraan nito'y lalagiyan ng̃ tubig, asin at dalawang klabo at isang dahong laurel; kapag lutù na ay hahaluan ng̃ binayong kasubhâ ó pamintón, kanela at laman ng̃ tinapay.

Guisado de carne (d)

Magbubuhos ng̃ mantika sa isang kawali at kapag mainit na, ay mamantikaan ang kaunting tinadtad na sibuyas at isang bawang, pagkatapos ay hahang̃uin; isusunod naman ang harena at kapag natusta ng̃ mabuti ay ihahalo ang karne at isang basong *vino blanco* at dalawang dahong laurel, hahaluing mabuti at pagkaraan ay lalagiyan ng̃ tubig at tatakpan hanggang matirhan ng̃ kaunting salsa at lumambot na maigi ang laman ó karne.

Guisado de carne (e)

Ilalagay nḡ buo ang laman nḡ karne sa mantikà nḡ baboy, lalagiyan nḡ mḡa dahong laurel, klabo at paminta at *vino blanco,* matapos mahalong maigi ay bubusan nḡ tubig at hahayaang malutong sandali; bago idudulot ay magdidikdik nḡ tinustang tinapay at ihahalo sa sabaw nḡ upang lumapot at maging masarap na salsa.

Guisado de carne (f)

Puputulin ang karne nḡ pahaba, manipis at malapad, pupukpukin at saka babalutin nḡ harena at ilalagay sa mantika nḡ baboy, hahaluan nḡ isang dahong laurel, kanela at klabong buo, tubig at pakukuluin hanggang lumambot na mabuti.

Guisado de carne (g)

Kukuha nḡ karné, lilinising mabuti, pupukpukin at saka igigisa sa mantika nḡ baboy; mag-iihaw nḡ isang pusong bawang, pagkatapos ay aalisan nḡ balat at didikdiking kasama ang isa ó dalawang *rosquillas*, buong kanela at klabo, asin at tubig, hahayaang kuluan hanggang lumambot at matirhan nḡ kaunting salsa.

Guisado de carne (h)

Maglalagay sa kawali ng̃ ibig gisahin, lalagiyan ng̃ mantika ng̃ baboy, paminta at klabo, mg̃a laurel, katas ng̃ suhang maasim, asin at kaunting tubig; tatakpang mabuti at babayaang maluto hanggang matira sa mantika, anopa't pag-iing̃atan matuyo, sapagka't siyang bilang magiging pinaka salsa ang matitirang kaunting sabaw

Guisado de vaca (a)

Magmamantika ng̃ bawang at kaunting tinapay hahang̃uin pagkatapos; isusunod ang kamatis kung mayroon at gagawing parang salsa at dito isasama ang karne; pagkatapos ay hahaluan ng̃ tubig at kapag malambut na ang laman ng̃ baka, ay isasama ang mg̃a dinikdik na bawang at tinapay na hinang̃o upang lumapot ang sabaw.

Guisado de vaca (b)

Magpapakulo ng̃ mantika at saka ilalagay ang karné at hahayaan hanggang magkulay gintô, at may kasamang kaunting asin; pagkatapos ay hahaluan ng̃ mg̃a tinadtad na sibuyas at hahayaang maluto at magkulay; pagkaraan nito ay isusunod ang kamatis (kung sakali't panahon) at haha-

yaan doon hanggang madurog na parang salsa; pagkatapos ay hahaluan nḡ dinikdik na kanela, klabo at paminta at tubig na kasukatan.

Pierna de carne mechada

Lilinising mabuti ang laman sa binti nḡ di huhugasan at aalisan nḡ sebo, magdidikdik nḡ kasubhâ, kanela at klabo na magkasingdami, maghihimay nḡ ilang bawang, pipiraso nḡ hamon na maytabá at laman; pagkatapos ay hihiwaan ang nasabing laman at sisiksikan nḡ *tocino* at nḡ mḡa dinikdik na nabanggit at saka lulutuin sa tubig na may asin at ilang pirasong hamon at mantika bago tatakpan hanggang lumambot at maluto.

Carne mechada

Kukuha nḡ katatagang laki at kapal na laman nḡ baka mimitsahan nḡ taba nḡ baboy, pagkatapos ay patitigasan at lalagiyan nḡ laurel, papas na hiniwang malalaki, sibuyas at pamintón, at kapag malulutu na ay titimplahan nḡ kaunting asin.

PAUNAWA; Ang tabang imimitsa nḡ upang maimitsang maigi at masunod ang ibiging hugis ay kinakailanḡang ibabad muna sa yelo nḡ tumigas.

Vaca á la moda

Pipili nḡ pinakamabuting piraso nḡ baka, babatihin at saka mimitsahan nḡ tocino; ilalagay sa isang kasirola na may asin, paminta, isang buting bawang at hahayaang labasan nḡ mantika sa banaybanay na apoy; kapag ang laman ay tigang na ó kaya nakalabas nḡ maigi ang mantika, ay paiibabawan nḡ ilang balat nḡ *tocino*, at aapuyang mabuti, kapag malapit nḡ maluluto ay bubusan nḡ *vino blanco* hanggang matuyutuyu; sasalain pagkatapos ang pinakasalsa bago isasama at ibubuhos sa baka.

Carne en pebre

Ilalagay ang laman ó karné sa isang palayok, bubusan nḡ alak ó *vino blanco* at mḡa buong bawang, maraming sibuyas na piniraso at mḡa dahong laurel; hahaluan pagkatapos nḡ mḡa inihaw na bawang, asing nauukol at mantika at kapag malambot na ang nasabing laman ó karne ay hahaluan nḡ mḡa dinikdik na kanela, klabo at paminta, kaunting tubig upang mapaglunawan nḡ nabanggit at saka tatakpang kagaya nḡ pagtatakip sa lutong *estofado*.

Frese de vaca

Maggigisa nḡ sibuyas, hahaluan nḡ ha-

rena at *especia fina*, pagkatapos ay ihahalo ang karne na pinagputulputul na kapag lutu na'y lalagiyan ng̃ binayong piñon (1) at pipigaan ng̃ katas ng̃ dayap.

Encebollado de carne

Ilalagay ang karne sa kawali ó kasirola, mantika, buong bawang at sibuyas at saka lulutuin, didikdikan ng̃ *especias finas*, pamintón at saka tatakpan hanggang lumambot.

Vaca guisada

Maglalagay ng̃ mantika mg̃a tinadtad na sibuyas, kamatis, isang ulong sang, *especias finas*, isang pirasong balat ng̃ suhà at dalawang bawang at lulutuin sa kapatak na tubig ó sabaw hanggang sa lumambot.

Lonjas de vaca y jamón (a)

Maghihiwa ng̃ baka at hamón at ilalagay sa isang kawali, lalagiyan ng̃ paminta, asin, bawang at mantika; gayun din hahaluan ng̃ tubig, mg̃a dahong laurel at saka babayaang maluto hanggang sa lumambot na mabuti.

---

(1) Piñon: bung̃a ng̃ kahoy na pino.

Lonjas de vaca y jamón (b)

Paghihiwain nḡ malapad at pahaba ang baka at hamón, pagkatapos ay ilalagay sa kailaliman nḡ isang kasirola at hahaluan nḡ kaunting *viño blanco*, dahon nḡ laurel, ilang butil na pamintang buo, *alcaparras* at saka kahustuhang tubig at hahayaan sa apoy hanggang lumambot at di hahaluan pa nḡ anomang tubig, kundi sukat na yaong tinataglay.

Lonjas de carne

Bababarin sa dalawa ó tatlong oras sa suka ang mḡa pirasong laman nḡ baka ó baboy; pagkatapos ay ilalagay sa isang kawali na may binayong tinapay, perehil, bawàng at paminta at hahayaan ditong mamantikaan hanggang sa maluto. Kung ang laman ay walang taba na sukat pagmulan nḡ mantika ay lalagiyan.

Carne con guisantes

Maggigisa nḡ bawang at tinadtad na sibuyas na maliliit, kapag naninilàw nḡ maigi ay isusunod ang guisantes, hahaluin hanggang maluto; pagkatapcs ay ilalagay ang karné at bubusan nḡ kahustuhang sabaw at asin hanggang sa ito'y lumambot at maluto.

Salmorejo

Maglalagay nḡ mantika kapag kumukulu na'y lalagiyan nḡ binayong tinapay at perehil, di papahinḡahan nḡ halo hanggang lumapot, pagkatapos ay hahaluan nḡ klabo at pamintang dinikdik at sa lugar nḡ tubig ang ibubuhos ay sabaw nḡ putsero at makaraang magawa ang mḡa nabanggit, ay ilalagay ang manok ó karné nḡ putsero at hahayaang kuluan at sa oras nḡ paghanḡo ay pipigaan nḡ katas nḡ dayap.

Fricandó con carne

Sa kailaliman nḡ isang palayok ó kasirola, ay maglalagay nḡ ilang hiniwang *tocino*, sa ibabaw nito'y ilalagay ang karneng minitsahan, hahaluan nḡ kaunting tubig at mantika; hahayaang maluto ang nabanggit na laman; lalagiyan sa itaas at ibaba nḡ apoy, at kapag malambut nḡ mabuti ay malalagiyan nḡ salsang maibig.

Fricandó casero

Pipili nḡ mabuting laman nḡ baka at aalisan nḡ lamad, pagkatapos ay mimitsahan nḡ *tocino* sa gawing itaas; maglalagay sa isang kasirola nḡ pinirasong sibuyas at *zanahoria* at dito ihahalo ang nabanggit; bu-

busan nḡ isang basong tubig ó sabaw at saka lulutuin sa pamamagitan nḡ banay banay na gatong sa loob nḡ dalawa ó tatlong oras at lalagiyan sa ibabaw nḡ takip nḡ mḡa baga at pag-iingatang bubuksan ang takip sa tuwing labinlimang minuto upang basain lagi nḡ lumalabas na katas. Pagkamalambot na ay mangyayaring idulot nḡ may salsa ó nḡ katas na tinataglay.

Agreseo

Maglalagay sa palayok nḡ mḡa tadiyang nḡ baboy na may halong sibuyas, perehil, klabo, pamintang ligis at dayap at kapag nagkasamasama nḡ mabuti ay hahaluan nḡ *zanahoria* at kaunting tubig hanggang lumambot; sasamahan pagkatapos nḡ mḡa pinirasong *batatas* at papas hanggang matirhan nḡ katiting na sabaw at malutong maigi; at kung idudulot na'y pipigaan nḡ dayap.

Guisado de carne con patatas

Maghihiwa nḡ pabilog nḡ papas at mamantikaan, pagkatapos ay hahanḡuin; isusunod ang isang buting bawang at pinirasong tinapay na hahánḡuin din kapuwà kapag lutu na, at sa mantikang pinaghanḡuan nḡ mḡa nabanggit, ay ihuhulog ang mḡa tinadtad na sibuyas at kapag nanḡanḡalahati na ang

kalutuan, ay hahaluan ng̃ katiting na perehil na tinadtad din at nilunaw na *especias finas* at binayong tinapay na piniritong nauna, pagkatapos ay isasama ang mg̃a laman ng̃ putsero at hahayaang kuluan ng̃ kaunti. Kung gustong palaputing ang gisadong ito ay isasama ang papas na di minantikaan.

Carne rellena

Kukuha ng̃ lamang malambot ng̃ baka; hihiwain sa gitna na di palalampasin sa kabilang tabi at pagkatapos ay kukunin ang mg̃a pinaglabisan at tatadtarin: sasamahan ng̃ laman at tabâ ng̃ hamón binayong tinapay, bawang, perehil, binating itlog upang bumuó, at katiting na *especias finas*.

Pagkatapos ay ipaloloob sa naturang karné, tatahiin ng̃ madalang sa tatlong gilid at ilalagay sa mantika hanggang magkulay ginto: pagkaraan ay hahaluan ng̃ tinadtad na sibuyas at kaunting *vino blanco* at saka hahayaan hanggang malutong maigi

Carne rellena (b)

Magtatadtad ng̃ malambot na laman ng̃ baka, bawang, paminta, asin kapatak na tubig, laurel at paminton; pagkatapos ay igigisa sa mantika hangang sa malutong mabuti at lalagiyan ng̃ kaunting *mantequilla;*

pagkatapos ay maghihiwa nḡ lutong itlog at pasas at saka ipaloloob sa lamang manipis nḡ baka at tatahin ó tatalian bago ilulutong muli sa katatagang dami nḡ mantika.

Guisado de carne con perejil

Ilalagay sa kawali ang lamang buo ó pirasong maliit nḡ baka, lalagiyan nḡ mantika, katas nḡ suhà, perehil, klabo, paminta at kaunting tubig at hahayaang malutò hanggang matirhan lamang nḡ kaunting salsa.

Carne con chicharos

Isasalang sa kalan ang mantika, kapagmainit na'y ihuhulog ang binayong bawang na may balat, sibuyas na pinagpirapiraso kaunting kamatis, perehil at pagkatapos ay isusunod ang karneng hilaw; lalagiyan nḡ dahong laurel, hahaluin at saka isasama ang klabo, paminta, kanela at asin, tubig na mainit at sitsaros; ang lahat nḡ ito'y ihuhulog matapos makaraan ang ilang sandaling mailagay ang karné at sa katapustapusan ay lalagiyan nḡ kaunting *vino blanco* hanggang malutong mabuti.

Encebollado con carne del cocido

Maggigisa nḡ maraming sibuyas na hi-

niwang malaki at kapag namumulamula, na'y huhulugan nḡ ilang butil na paminta at klabo at kaunting suka, hahayaang matagalan nḡ kaunti at saka bubusan nḡ tubig at kaunting asin at babayaang malutong mabuti.

Chuletas de cerdo (a)

Pupukpukin nḡ puluhan nḡ kampit ang pinirasong lamang nḡ baboy, papahiran nḡ mantika, bubudburan nḡ dinurog na tinapay, asin, perehil at bawang na kapuwa tinadtad nḡ pino; pagkatapos magawa ito ay babalutin ang bawa't putol nḡ papel na puti na tigmak nḡ mantika at saka ilalagay sa tuyong kawali at gagatunḡan hanggang maluto sa mantikang lumalabas, anopa't manakanakang bibilinḡin hanggang sa maluto.

Chuletas de cerdo (b)

Pupukpukin nḡ puluhan nḡ kampit ang mḡa hiniwang laman nḡ baboy, lalamasin sa kaunting tubig na may asin; pagkatapos ay patititiin at saka bubudburan nḡ binayong tinapay, perehil at bawang na dinikdik, lalagiyan kung ibig nḡ kaunting katas nḡ dayap; magbabati nḡ ilang itlog at saka titigmakin ang bawa't putol nḡ baboy na nabanggit bago ilalagay sa kumukulong mantika.

Carne fiambre (a)

Lulutuin ang isang mabuting pirasong laman sa tubig, asin at paminta at ilang butil na klabo. Hahayaang matuyo ang tubig, bago lalagiyan ng̃ mantika ó *tocino*, at babayaang malutong mabuti hanggang sa lumambot sa atay-atay na gatong.

Carne fiambre (b)

Lulutuin ang karne sa tubig na may asin at sukang marami kay sa tubig, perehil, bawang, ilang buting paminta, klabo at kaunting kasubhâ. Hahayaang kuluan hanggang lumambot na mabuti at idudulot ng̃ mayroon ó walang salsa.

Carne fiambre (c)

Isang malaking piraso ng̃ binti ng̃ baka ay mimitsahan ng̃ tinilas na *tocino* at pipitpiting mabuti; pagkatapos ay ilalagay sa isang pasô ó bandehado na may dalawang bahaging alak at isa ng̃ tubig, asin, buong paminta, klabo, ilang dinikdik na bawang at isang putol na kanela; lalamutáking mabuti dito ang nasabing laman at hahayaang dalawang oras na mababad. Pagkatapos ay gagawa ng̃ binalag na patpat at ilalagay sa ilalim ng̃ lutuan at dito ipaiibabaw ang la-

man ó karne at sa ilalim ay ilalagay ang pinagbabaran nḡ upang untiunti ay mabasa nḡ nasabing tubig samantalang kinukuluan. Samantalang nangyayari ang lahat nḡ ito, ay papahirang manakanaka ang niluluto nḡ mantika at papatunḡan sa ibabaw nḡ mḡa buong sibuyas at bubusan untiunti nḡ suka hanggang maubos ang isang tasa.

Sa ganitong kaparaanan ay tatakpang maigi ang lutuan at hahayaan sa banay banay na apoy hanggang manḡalahati ang lambot nḡ isang panig at bibilinḡin, nḡ upang ang kabila naman at magpareho; matapos magawa ang mḡa nabanggit, ay ilalagay nḡ lahat ang mantika at babayaang ang salsa lamang ang di malahukan at pipigaan nḡ katas nḡ dayap at alak na kapupunan, upang mahusto ang pagkaluto at lumambot; ano pa't iingatan ang pagbiling at pagpapahid nḡ mantika at di nararapat hanḡuin hanggang di husto ang kalutuan.

Lengua estofada (a)

Hahatiin sa dalawang piraso ang dilà nḡ baka, kakayurin ang bandang labas at huhugasang maigi; ilalagay sa kumukulong tubig at pababayaan hanggang sa mahimunos na lahat ang balat na bumabalot. Pagkatapos ay mimitsahan nḡ *tocino* at ilalagay sa isang kasirolang natatakpan at may hiniwang *tocino*, dibdib nḡ baboy ó hamón, asin,

paminta, dalawang tipak na asukal, tatlong klabo, isang basong *vino blanco* at kalahati ng̃ *aguardiente.* Makaraan ang dalawang oras ng̃ pagluluto ay isasamang ihulog ang zanahorias at mg̃a sibuyas at hahayaang ma luto at kuluang pamuli sa loob ng̃, tatlong oras bago hang̃uin.

Lengua estofada (b)

Matapos mabalukan ang dila at malinis na mabuti, ay ilalagay sa isang palayok; lalagiyan ng̃ isang tasitang suka, dalawang pusong bawang na inihaw, magdidikdik ng̃ labindalawang buting paminta, apat na klabo, katiting na kanela at ilang bawang na inihaw; lulunawin sa kaunting tubig at saka isasamang ihalo bago tatakpan ng̃ isang *papel de estraza* at sa ibabaw nito'y isang pa layok na maliit na may lamang kaunting tubig na pangbanto kung sakali't matutuyan, anopa't pag-iing̃atan mapatlang̃an ng̃ kulo, at lulutuin mula sa hapon ng̃ may katiting na gatong, hahaluan pagkatapos ng̃ isang tasita at kalahati ng̃ *aceite* at isang kutsarang mantika ng̃ baboy at babayaan hanggang sa maluto.

Lengua estofada (c)

Maglalagay ng̃ mantika sa isang palayok, hahaluan ng̃ mg̃a buong bawang, pa-

minta, isang tasang suka, isang dahong laurel, asin at tubig na katamtaman para sa pagluluto at kapag malambot na ay hahaluan ng̃ klabo at paminta.

Pulpetas de carne

Hihiwa ng̃ laman ng̃ baka sa kapal na mahigit sa piso, babayuhing palalaparin ng̃ maso ó puluhan ng̃ kampit; pagkatapos ay magtadtad ng̃ laman ng̃ hamon, *tocino*, itlog na luto at perehil at ilalagay sa ibabaw ng̃ isang pirasong nabanggit bago papatung̃an namang muli ng̃ isang piraso rin at tatalian ng̃ upang huwag tumapon ang nasa sa loob; igigisa pagkatapos sa mantika; at labinlimang minuto bago idulot, ay lalagiyan ng̃ salsa. Ang salsang ilalagay ay binubuo ng̃ mg̃a pinaghalong *vino blanco*, binusang harena, kaunting *nuez moscada* at pinulbos na kanela.

Manitas de ternera en fricasé

Pakukuluang bukod ang mg̃a hiniwang laman ng̃ baka ó bulo, at pagkatapos ay maglalagay ng̃ mantika ng̃ baboy sa isang palayok ó kawali at magmamantika ng̃ bawang at sibuyas na kapag malambot na ay hahaluan ng̃ kaunting harena; makaraan ang ilang sandali ay isasama ang pinakuluang laman ng̃ baka ó bulo at lalagiyan ng̃ kaun-

ting *especia fina*: at sasabawan ng̃ pinaglagaan ó pinagpakuluan ng̃ nasabing baka ó bulo na sinala at kapagka lutu na, ay babatihan ang salsang tinataglay ng̃ isang burok ng̃ itlog at katiting na katas ng̃ dayap; ang sabaw ay kung ihahalo ay kinakailang̃an ang kumukulo at ng̃ ang harenang kahalo ay huwag magbutilbutil.

Croquetas (a)

Sa bawa't isang librang laman ŏ karne ay sasamahan ng̃ pinaghalong perehil, bawang na tinadtad na kapuwa ng̃ pino at ilalagay sa isang kawali; hahaluan ng̃ kalahating kutsarang harena at kalahating tasitang gatas. Kapag ito'y nababakbak ng̃ kusa sa kawali, ay hahang̃uin at palalamigin, at magbabati ng̃ dalawang itlog nasiyang ititigmak sa nasabing karne bago ilalagay sa mantikang may atayatay na apoy. Anopa't bago lagiyan ó tigmakin ng̃ itlog ang nabanggit, ay bubudburan muna ang paligidligid ng̃ binayong tinapay.

Croquetas (b)

Kukuha ng̃ hita ng̃ manok at hamón, sasangkutsahin sa tubig at asin, pagkatapos ay tatadtaring maigi at lalamasing para ng̃ paglalamas sa ginagawang albondigas; matapos ito, ay isasalang sa apoy ang isang kawali ó kazuela at lalagiyan ng̃ isang kutsa-

raug mantika na lalagiyan nḡ kauntiug tinadtad na sibuyas, hahaluin at kapag malambut na ay saka isasama ang mḡa tinadtad na manok at hamon, kaunting gatas, isang kutsarang harena at asin, hahaluing mabuti hanggang magparang pandikit; hahanḡuin at ilalagay sa isang pinggan at palalamigin. Pagkatapos maisagawa ang mḡa nasabi at sa unahan, ay magpapakulo nḡ mantika sa isang kawali, kakamal nḡ nasa sa pinggan, bubusan nḡ binating itlog at bubudburan nḡ binayong tinapay bago mamantikaan sa kumukulong mantika, anopa't babayaang magtaglay nḡ kulay ginto ang nakababalot na itlog at idudulot nḡ mainit sa mesa ó dulang nḡ panaohin..

Empanada de carne

Patitigasan ang karne ó laman nḡ baka hanggang lumambot; kapag tuyu na ay bubusan nḡ mantika; magmamantikang bukod nḡ bawang na hiniwang pahaba na kapag mapula na ay hahanḡuin at ilalagay sa karneng minamantikaan; pagkatapos ay naglalagay nḡ kamatis na inalisan nḡ buto, sa mantikang pinaghanḡuan nḡ bawang at pagkaluto'y isasama ang karne, hahaluin at lalagiyan nḡ *especias finas* na binayo.

Pagkaraan nḡ lahat nḡ ito, ay gagawa nḡ masa na paninipisin at titigmakin nḡ mantika at dito ipaloloob ang mḡa naunang lamang niluto; anopat ito'y kinakailanḡang tinadtad ó pirasong maliliit) bibilutin ang pinaloobang masa bago huhurnuhin. Gayon din bago ipaloob ang karne sa nasabing masa ay palalamigin munang mabuti.

Cabrito (a)

Mamantikaan ang kambeng matapos malinis at mapagpirapiraso; hahaluan nḡ dinikdik na paminta at bawang na nilunaw sa suka at hahayaang matirhan nḡ kapatak na salsa

Cabrito (b)

Matapos malinis at mapagpirapiraso ang kambeng ay ilalagay sa isang kasirola na may kasamang dinikdik na *especias finas,* dalawang buting bawang at paminta na nilunaw sa kaunting tubig; pagkatapos ay papahiran nḡ mantika ang kambeng at sa ibabaw nito'y ilalagay ang dinikdik bago iihaw.

Cabrito (c)

Pagkahiwa nito'y patitigasan at magmamantika nḡ bawang, sibuyas at perehil; ihahalo na kasama ang kaunting dinikdik na *especias finas* doon sa kambeng at lulutuing magkakasama hanggang lumambot at lalagiyan nḡ kapatak na tubig kung sakali't matuyô.

Caldereta de cabrito

Pagkalinis na mabuti nḡ kambeng ay mamantikaan sa kawali, kapag namumula na'y hahanḡuin; isusunod ang tinadtad na bawang at sibuyas na hahanḡuin din kung luto na; pagkatapos, sa pinaghanḡuang mantika nito, ay isusunod naman ang atay

nḡ kambeng na kung lutu na rin ay hahanḡuin. Matapos maisagawa ang mḡa nabanggit ay ibubuhos sa isang palayok ang nalabing mantika; ilalagay ang hinanḡong kambeng, mḡa hiniwang sibuyas, tubig na kahustuhan at *vino blanco,* hahayaang maluto sa katatagang apoy, at kapag nanḡanḡalahati na ang pagkaluto, ay isasama ang mḡa dinikdik, na binubuo nḡ klabo, siling malaki at atay na mamantikaan. Pabayaan sa banaybanay na apoy hanggang lumambot ang kambeng at lumapot ang taglay na salsa.

Asadura de vaca.

Pagpuputulputulin at ilalagay sa isang kasirola, ang laman ó carné, hahaluan nḡ ilang pirasong *tocino* at kapag nagkukulay na ay hahaluan nḡ harena hanggang sa magkulay din, bago isasama ang sibuyas zanahoria, patatas at tubig at hahayaang kuluan sa loob nḡ dalawang oras at saka idudulot.

Conejo (a)

Magbubuhos nḡ katatagang dami nḡ mantika sa isang kawali, lalagiyan nḡ maraming sibuyas na pinirasong malalaki; kapag malambot nḡ maigi ay isasama ang koneho, titimplahan nḡ kaunting sukà, asin at tubig; pagkatapos ay lulutuin hanggang matirhan lamang nḡ kaunting sabaw.

Conejo (b)

Magmamantika nḡ bawang at isang pirasong laman nḡ tinapay na ito'y hahanḡuin pagkatapos ma-

luto; isusunod ang koneho, kaunting sukà, dahon ng̃ laurel; hahaluan pamayamaya ng̃ mg̃a dinikdik na perehil, bawang, tinapay na minantikaan, kanela, klabo at saka hahayaang maluto

Conejo guisado

Matapos malinis at maalisan ng̃ balahibo ang koneho, ay pagpuputulputulin at ilalagay sa isang palayok ó kasirola na may aceiteng hilaw, perehil, bawang at paminta, pagkatapos ay lulutuin sa banaybanay na apoy, hahaluan ng̃ mainit na tubig at kapag nang̃ang̃alahati na ang kalutuan, ay lalagiyan ng̃ laurel, klabo, at pulbos ng̃ kanela, gayon din ng̃ *alcaparras* ó hiniwang dayap na magpapasarap sa ginisa.

Guisado de conejo

Magmamantika ng̃ bawang at hahang̃uin pagkatapos; isusunod ang kaunting harena na mamantikaang maigi, hahaluan ng̃ suka at lulunawing mabuti; ihahalò pamayamiya ang koneho na inasnan at tuloy lalagiyan ng̃ dinikdik na klabo, kanela at paminta, at babayaan hanggang lumambot na mabúti ang koneho.

Conejo asado

Pagkaalis ng̃ balahibo at malinis ito, ay bibiyakin ang gawing tiyan aalisan ng̃ laman sa loob at saka tatahiin at isosoot sa duruan at igagapos na maigi ang mg̃a paa; pagkatapos ay papahiran

ng mantika ang paligidligid at saka iihaw; pagkaluto'y hahanguin at ilalagay sa isang bandehado na may salsang may pamintang kahalo

Conejo á la Merengo

Pagkapiraso nito ay ilalagay sa isang kasirola na may tatlo ó apat na kutsarang *aceite,* asin, paminta, bawang at laurel; hahayaang maluto sa loob ng labinlimang minuto at di papahingahan ng paghalo; pagkatapos ay bubusan ng mantika at harena ang pinakasalsa ng lumapot at sa kahulihulihan ay liligiran ng kabuti at pipigaan ng dayap kung idudulot na sa dulang ó mesa.

Liebre asada

Gagawing kaparis ng koneho at pagkatapos ay gagawa ng salsa na atay nito na dinikdik at niluto sa mantika na may dinikdik na bawang, sabaw at alak, kaunting asin, paminta, suka at pati dugo nito na tinigis ng patayin; anopa't mangyayaring haluan ng katiting na matamis kung ibig

Guisada de liebre

Pagpipirapirasuhin ng di huhugasan, ilalagay sa isang palayok, hahaluan ng perehil, sibuyas, bawang, kominos at oregano, hahaluan ng *aceite,* suka at isang putol na *tocino* na tinadtad ng maliliit, at di bubusan ng tubig at lulutuin sa apoy na atay-atay.

Liebre guisada

Matapos, malinis at mapiraso ang hayop na ito, ay babasain ng̃ *vino blanco,* mamantikaan pagkatapos at pagkaraan ng̃ ilang sandali, ay ilalagay sa isang palayok na may kasamang *especias,* asin at dalawang buting paminta na dinikdik. Ang mantikang nalabi sa kawali ó sarteng pinagmantikaan ay siyang pagmamantikaan ng̃ sibuyas na maliliit na ihahalo sa nasa sa palayok, tuloy isasama ang alak na pinagbabaran ng̃ laman ng̃ liebre. Ang paggigisa ay nararapat patagalin ng̃ dalawang oras humigit kumulang.

Liebre (a)

Pagkatapos mababad ang laman nito sa *aceite* at katas ng̃ dayap, ay mamantikaan sa *aceite,* hahaluin, lalagiyan ng̃ kaunting suka at didikdikan ng̃ bawang, *especias finas* at siling malaki.

Liebre (b)

Pagkatapos malinis ang hayop na ito ay pagpuputulputulin at di huhugasan; ilalagay sa mantika at sasamahan pagkatapos ng̃ hiniwang pahaba ng̃ sibuyas, na di pakalulutuin ito, lulutuin ang atay ng̃ liebre at didikdiking kahalo ang *especias* at ilalagay sa palayok na kasama ang minantikaang laman ng̃ hayop na nabanggit at lalagiyan ng̃ kaunting *vino seco* hanggang maluto at lumambot. Anopa't kaiing̃at na dumami ang sabaw.

Guisado de cordero

Igigisa sa mantikang may kahalong bawang ang pirapirasong laman ng̃ tupa, pagkatapos ay tatadtaran ng̃ *hierba buena* at perehil, hahaluan ng̃ *especias finas* at pamayamaya'y magbabati ng̃ isang burok ng̃ itlog at ihahalo dito at saka pipigaan ng̃ katas ng̃ dayap.

Carnero asado

Pakukuluan sa tubig na may mantika ang laman ng̃ tupa; hahaluan ng̃ isa ó dalawang dahon ng̃ laurel at biniyak na dayap; kapag malambot ng̃ maigi ay hahang̃uin at ilalagay sa isang pariliya at iihaw sa katatagang baga; at kapag natagalan ng̃ kaunti ay ilalagay sa kawaling may isang kutsarang mantika, perehil, bawang at tinapay na durog hahaluan pagkatapos ng̃ ilang buting paminta at tubig na pinaglabisang sa pagpapakulo at babayaan hanggang matirhan ng̃ kaunting salsa.

Gallina en puchero

Matapos magawa at malinis ang inahing manok, ay ilalagay sa isang palayok, pagkaraang masagapan ng̃ espuma ang dito'y pinakukuluang laman ng̃ baka. Kapag ang lahat ng̃ ito'y malambut na, ay hahang̃uin sa isang pinggan ang mg̃a karne, manok at gulay na ihahalo, bubudburan ng̃ kaunting asin ang manok at saka idudulot.

Gallina con cebolla

Maggigisa ng̃ sibuyas sa mantika ó *tocino*, na pinirasong maliliit, at pagmabuti na ang kulay, ay hahang̃uin at ilalagay sa isang pinggan, isusunod pagkatapos ang nilinis na manok, ng̃uni't kung ang naroroong mantika ay di sapat ay dadagdagan. Kapag ito'y lutu ng̃ maigi at nagtataglay ng̃ marikit na kulay ay hahang̃uin sa kawali; isusunod gayon din ang harena at maghahanda ng̃ pulang pang̃ulay gaya ng̃ atsuete na lulunawin sa kaunting sabaw at gagawing pinakasalsa, upang dito ilagay ng̃ pataob ang nabanggit na manok na may tocinong taglay; na parang mitsa, ng̃uni't maigsi gaya ng̃ lar. 8; pagkatapos ay lalagiyan ng̃ paminta at katiting na asin, kailan ma't kinakailang̃an, at makaraang kuluan minsan, ay hihinaan ang apoy upang untiunting maluto at di hahaluan ng̃ napakadaming salsa.

Upang mahustuhan ang paghahanda nito, ay maggigisa ng̃ bukod ng̃ maliliit na sibuyas na tinadtad na maigi, bubudburan ng̃-kaunting asukal at kapag nagbubutilbutil na ng̃ kaunti ay hahaluan ng̃ kaunting sabaw at lulutuing sarili ó bukod at sa oras ng̃ pagdudulot ay sasalain at ibubuhos sa ibabaw ng̃ manok na nakalagay sa isang bandehado at liligirin ng̃ anim na sibuyas na buo at binalukan.

Gallina rellena

Uunahin muuang ihanda ang relleno na binubuo ng̃ tatlong itlog na luto, *accitunas*, *chorizo*, hamon at *almendras* ó kaya *pasas*. Pagkatadtad na maigi at

mahalo ang mĝa nabanggit ay ipaloloob sa manok na inalisan nĝ buto at saka tatahin nĝ upang sa init nĝ apoy ay huwag lumabas ang *relleno;* pagkatapos ay huhurnuhin ó kaya ilalagay sa isang duruan at iihaw ó kun dili kaya'y mamantikaan sa isang kawali at kapagnamumula nĝ mabuti at lutu na ay idudulot sa dulang ó mesa.

Ang ganitong paraan ay magagawa rin sa pabo ó sa alin mang may pakpak.

Guisado de pollos y gallinas

Magmamantika nĝ bawang at sibuyas at kapag namumula na'y hahaluan nĝ kaunting harena at saka isasama ang mĝa pinirasong manok; magdidikdik pagkatapos nĝ kanela at klabo na siyang ihahalo at hahayaang kuluan at pamayamiya'y sasamahan nĝ isang taling perehil; kung ang manok ay malambut na ay aawatan nĝ apoy at hahayaan sa darang nĝ baga hanggang sa oras nĝ pagkain.

Gallinas cocidas en el puchero

Maglalagay sa isang kasirola na nakapatong sa ibabaw nĝ isang palayok na pinagpapasinĝawan, nĝ *aceite*, tubig, suka, bawang, sibuyas na tinadtad, maraming paminta at asin; pagkaihaw na mabuti nĝ manok, ay huhugutin sa pariliya at pipirasuhin at bubusan nĝ pinasinĝawan sa kasirola at saka kakanin.

Guisado de gallina

Magmamantika nĝ bawang at kapag mapula na

ay isusunod ang kamatis na tinadtad at inalisan nḡ buto at katas, *especias finas* at gigisahin mabuti bago isasama ang manok at titimplahan nḡ asin at saka hahaluin. Pamayamiya'y lalagiyan nḡ kaunting tubig upang may pagkalutuan at pababayaang kuluan hanggang lumambot at matirhan nḡ kaunting salsa.

Gallina estofada

Pipili nḡ isang mabilog at matabang manok, hihimulmulan at sasalabin, aalisan nḡ mḡa laman sa loob at mḡa buto sa pamamagitan nḡ isang matalim na kutsiliyo; pagkatapos ay maghahanda nḡ tinadtad na pino nḡ laman at taba nḡ bulo ó bakang sariwa ó kaya'y nḡ baboy at *tocino* na magkasindami; gayon din nḡ isang putol na hamong hilaw na tinadtad din, kaunting laman nḡ tinapay na pinalambot at pinatiti, isang dampot na sibuyas at perehil na kapuwa tinadtad. Matapos paghaluin at magkamasamasa ang mḡa nabanggit, ay ipaloloob sa manok at tatahin ang lahat nḡ hiwa ó biyak na tinataglay nḡ sa ganitong paraa'y huwag sumabog ang nasa sa loob.

Pagkaraang maisagawa ang lahat nḡ ito, ay magtutunaw sa isang kasirola nḡ 250 gramo na tinadtad nḡ *tocino*, ilalagay ang manok at pababayaan sa apoy hanggang magtaglay nḡ mamulamulang kulay ang boong paligidligid nḡ balat. Pagkatapos nito ay sasamahan nḡ isang sanḡang perehil, isang pusong bawang, isang dakot na kabuting tuyo, isang kamatis na malaki na piniraso nḡ apat na bahagui, ilang *especias* at sa katapustapusa'y hahaluan nḡ dalawang

paang malinis ng̃ bulo ó baka at hahayaang maluto sa loob ng̃ dalawanpung minuto. Ang lahat ng̃ ito'y matapos maisagawa, ay bubusan ng̃ isang basong *vino blanco* at sa unang pagkulo, ay tatabunan ang palayok ng̃ abong mainit hanggang umabot sa gawing liig nito; tatakpan pagkatapos ng̃ isang pinggan na may tubig at pagkaraan ng̃ tatlo ó apat na oras bago kumulo, ay ihahalo ang mg̃a labinlimang sibuyas na maliliit at isang malaking zanahoria na pinutol, anopa't patuluy din ang pagpapakulo hanggang malutong mabuti.

Pagkatapos ng̃ lahat ng̃ nabanggit, ay hahang̃uin ang manok at patititiin at saka ilalagay sa isang bandehado na ligid ng̃ gulay na taglay, bubusan ng̃ sabaw na pinaghang̃uan matapos maalisan ng̃ linab ó mantika at tuloy sasangkapan ng̃ mg̃a iba pang pangpalasa.

Gallina dorada

Matapos maluto sa isang palayok na nasasangkapan ng̃ asin, paminta, *especias* at sibuyas ang manok, ay babalutin ng̃ *tocino*, ilalagay sa duruan at iihaw sa atayatay na baga; kapag nang̃ang̃alahati na ang pagkaluto, ay aalisin ang *tocino* na nakababalot upang yaon ay magkaroon ng̃ mabuting kulay, papahiran ng̃ binating burok ng̃ itlog at kapag idudulot na'y sasamahan ng̃ kanela't asukal.

Guisado de gallina

Pagkalinis na mabuti ng̃ manok ay pagpipirasuhin at igigisa sa perehil, sibuyas na tinadtad at

bubusan nḡ kaunting sabaw; kapag lutu na ay lalagiyan nḡ kaunting suká at alak na mabuting kiyas; titimplahan nḡ *especias* at lalagiyan kailan ma't kakailanḡanin nḡ *acederas*, at kaunting gulay.

Capon en escadrón

Maglalagay nḡ mantika sa isang kawali na may kahalong maraming sibuyas at perehil na tinadtad at kapag lutu na ay ilalagay ang kapon at hahaluin nḡ kaunti, pagkatapos ay ilalagay sa isang palayok na may kaunting tubig, ilang buting bawang, dalawang dahong laurel, paminta, kanela at klabo, asing kahustuhan at kapag malambut na ay hahanḡuin. Bago idudulot ay magtutusta nḡ tinapay, babayuhin at ibubudbud at saka pakukuluan nḡ kaunti.

Tortilla de riñones

Kukuha nḡ bato nḡ baka ó bulo, aalisan nḡ bumabalot na lamad at lilinising mabuti ang loob; pagpipirapirasuhing maliliit; maglalagay nḡ mantika sa kawali at kapag kumukulu na ay ihuhulog ang nabanggit na bato, lulutuin sa apoy hanggang matigang nḡ kaunti, pagkatapos ay bubusan nḡ tinunaw na mantika at biglang hahanḡuin at bubudburan nḡ tinadtad na sibuyas at perehil. Makaraan maisagawa ang lahat nḡ nabanggit, ay magpapakulo nḡ mantika sa isang kawali na isandaang gramo ang dami, lalatagan nḡ binating sampung itlog at dito ipaloloob ang batong hinanḡo.

Higado de ternera en biftec

Ilalagay sa mantika ang ilang pirasong atay ng̃ baka, pababayaang limang minuto bago bibilin̄gin at lima rin bago ulitin, pagkatapos ay ilalagay sa ininit na bandehado na may mantika, perehil, asin, paminta at kaunting tinadtad na sibuyas na mura; at kung inaakalang dapat ng̃ lagiyan ng̃ suka ó katas ng̃ dayap ay lalagiyan.

Higado de ternera á la campesina

Matapos mamitsahan ang atay ng̃ baka, ay pakukuluan ó lulutuin sa tubig na may halong paminta, asin at laurel; nararapat patagalin sa dalawang oras at kalahati at makaitlong bibilin̄gin ó hahaluin sa paggigisa

Higados de gallina fritos

Pagkalinis na mabuti ng̃ mg̃a atay ng̃ manok ay gigisahin at pagkatapos ay babalutin ng̃ harena, babatihan ng̃ itlog at mamantikaang parang impanada at saka ilalagay sa isang pinggan at kung idudulot na ay lalagiyan ang paligidligid ng̃ biniyak na dayap.

Sesos á la mayonesa

Pagkabanli ng̃ utak at malinis ay palalamigin; ilalagay sa isang bandehado, na may letsugas at ilang pirasong itlog na luto, at sa ibabaw ay ibubuhos ang salsa mayonesa.

Sesos en ensalada

Matapos magawa ng̃ gaya ng̃ nabanggit, ay ilalagay sa isang pinggân ó bandehado, liligiran ng̃ letsugas at itlog na buo at sa oras ng̃ pagdudulot at bubusan ng̃ salsa mayonesa. Tingnan ang lar. 9.

Pollo

Maglalagay ng̃ mantika sa kawali, mamantikaan ang bawang at laman sa loob ng̃ sisiw, pagkatapos ay hahang̃uin, isusunod ang *especias finas* at lalagiyan ng̃ tubig at kapag kumukulu na ay ilalagay ang sisiw at hahayaang kuluan, isasamang didikdisin ang hinang̃ong-laman sa loob at hahayaan hanggang lumapot ang salsa at lumambot ang sisiw.

Guisado de pollo

Ilalagay sa isang kawali ang mantika at hahaluan ng̃ bawang, kaunting sibuyas at katiting na perehil; pagkatapos ay isasama ang pinirasong sisiw, hahaluin at saka bubusan ng̃ tubig hanggang lumambot.

Bago idudulot sa mesa ito, ay babatihan ng̃ dalawang burok ng̃ itlog at kaunting mehorana at hahayaang maluto at lumambot ang sisiw.

Pollos con tomates (a)

Magmamantika ng̃ maraming kamatis na inalisan ng̃ buto at tinadtad, isusunod ang sibuyas at kapag

nalulutu na ay ilalagay ang sisiw, at bubusan ng̃ mainit na tubig hanggang lumambot ang niluluto, iing̃atang babantuan untiunti ng̃ tubig kung natutuyan hanggang sa malutong mabuti ang sisiw at matirhan ng̃ katatagang dami ng̃ salsa.

Pollos con tomates (b)

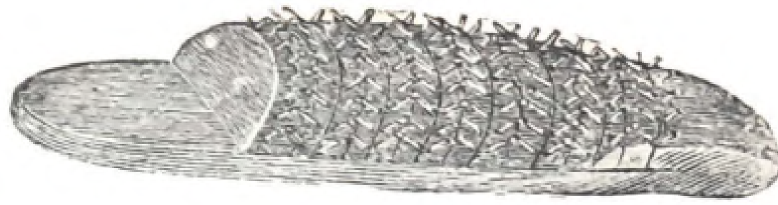
Kapag mainit na ang mantika ay igigisa ang tinadtad na maliliit na bawang, at kapag nang̃ang̃amuy na ay isusunod ang kamatis na tinadtad din at inalisan ng̃ balat at saka asin, kung ang lahat na ito ay gisá na, ay ilalagay ang pinirasong sisiw at hahaluan ng̃ tubig na mainit upang lumambot at sa katapustapusa'y bubudburan ng̃ kaunting niligis na paminta.

Pichones (a)

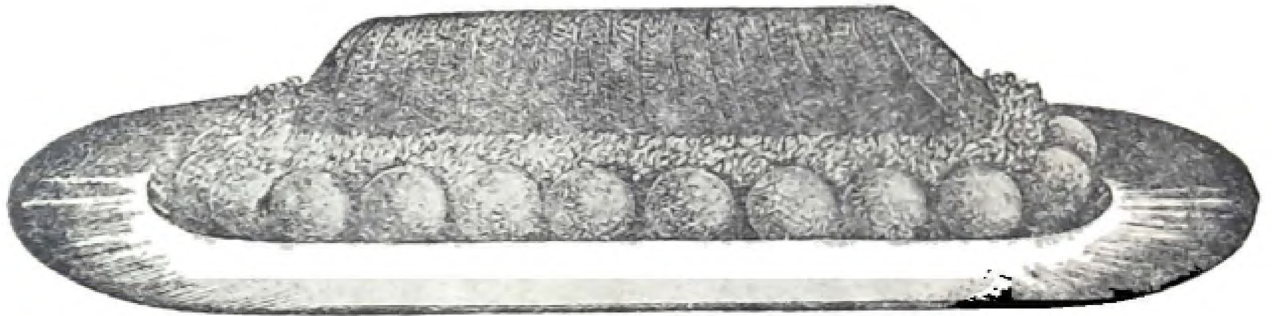
Ilalagay ang nilinis na pitson sa palayok na may tubig at asin lulutuin at hahaluan ng̃ *especias finas* at kapag malambot ng̃ maigi ito ay bubusan ng̃ mantika hanggang matirhan ng̃ katiting na sabaw.

Pichones (b)

Ilalagay sa isang kawali ang katatagang dami ng̃ mantika, pagkatapos ay huhulugan ng̃ kapirasong tinapay, mg̃a atay ng̃ pitson at ilang buting bawang, kapag lutu ng̃ mabuti ay hahang̃uin at ibubukod. Sa nalabing mantika, ay ilalagay ang pinirasong pitson, hahaluan ng̃ kapatak na *vino blanco*, kapag



Larawan (III) Aniyo ng̃ *Rosbif* matapos mahiwà at mamitsahan.



Larawang (VI) Ang aniyong tinataglay ng̃ lutuing COCIDO EN PEREJIL, matapos maisaayos sa pinggang kinalalagiyan.



Larawang (VII) Aniyong tinataglay ng̃ lutuing BIF-TEĆ CON CEBOLLAS, matapos maisaayos sa pinggang paglalagiyan.

ito'y nagkukulay ng̃ maigi, ay sasamahan ng̃ kaunting tubig upang lumambot

Makaraan ang ilang sandali ay didikdikin ang hinang̃ong bawang tinapay at atay na may kahalong kaunting pulbos ng̃ kanela at pamintang ligis, at saka lulunawin sa tubig na ihahalo pagkatapos sa nasa sa kawali at pakukuluan hanggang lumambot na mabuti.

Pichones (c)

Maglalagay ng̃ mantika sa isang balang̃a ó kawali na kapag mainit na'y huhulugan ng̃ dalawa ó tatlong buting bawang at ilang pirasong tinapay na kapag nagtataglay na ng̃ mabuting itsura ay hahang̃uin; pagkatapos ay isusunod ang pitsong buo ó piniraso, pamumulahin sa mantika, hahaluan ng̃ kaunting paminta at katiting na klabo at saka sasabawan ng̃ tubig na mainit; kapag kinukuluan na ng̃ ilang sandali, ay isasama ang mg̃a hinang̃ong bawang at tinapay na dinikdik na mabuti at nilunaw sa kaunting tubig na mainit, asin at hahayaang maluto hanggang lumambut na maigi.

Pichones á la catalana

Matapos mahimulmulan at malinis at mapagtalitali ang apat na pitson, ay ilalagay sa isang kasirola na kalakip ang mg̃a laman sa loob; lalagiyan ng̃ kaunting mantika ng̃ baboy ó baka at dalawandaang gramong tabang inasnan na pinagputolputol ng̃ maliliit; ilalagay pagkatapos sa apoy upang lutuin ang mg̃a nasabing pitson ó inakay ng kalapati sa loob

ng̃ walo ó sampung minuto; hahaluan pagkaraan ng̃ dalawa ó tatlong sibuyas na tinadtad at isang sang̃ang perehil; lalagiyan ng̃ asin at saka hahaluin, hanggang matuyutuyu ng̃ kaunti; tatakpan pagkatapos at tatabunan ng̃ abong mainit, lalagiyan ng̃ baga sa ibabaw at hahayaang maluto sa ganitong kaparaanan ang mg̃a pitson at manakanakang bibilingin.

Matapos na mahang̃o ang mg̃a ito, ay pagtataliin ilalagay sa isang bandehado at liligirin ng̃ mg̃a isinangkap na gulay at bubusan ng̃ sabaw na pinaghang̃uan matapos maalisan ng̃ linab ó mantikang tinataglay.

Pichones á lo marqués

Matapos mapili ng̃ boong ing̃at ang mg̃a pitson ay papahiran ng̃ katas ng̃ dayap; iluluto ng̃ bahagiya sa mantika na di hahayaang magtaglay ng̃ malabis na kulay; pagkatapos ay ilalagay sa isang kasirola na may kalakip na *tocino*: ibubuhos gayon din sa ibabaw ng̃ niluto ang pinaghang̃uhang mantika; lalagiyan ng̃ mg̃a hiniwang *tocino* at saka tatakpan at kapag malambut na ay iaayos sa isang bandehado, lalagiyan sa pagitan ng̃ sugpong ng̃ hipong uluhang luto at lalakipan ng̃ salsa Tingnan ang lar. 10.

Perdices estofadas

Matapos malinis at maalisan ng̃ laman sa loob ang mg̃a pugo ay ilalagay sa pariliya at iihaw, pagkatapos ay ililipat sa isang kasirola na may *aceite*, perehil, dahong laurel, asin, hiniwang dayap ó suhà bawang at tubig ó alak. Kapag inaakalang lutu na

ang mḡa nabanggit ay nawatan nḡ gatong at ilalagay sa isang bandehado, kalakip ang mḡa isinangkap.

Perdices á la catalana

Pagkalinis nḡ mḡa pugo ó nḡ alin mang may pakpak, ay paloloban, matapos maalisan nḡ laman sa loob, nḡ mḡa ibong pinalooban nḡ mḡa tinadtad na laman at taba nḡ hamon ó kun dili kaya nḡ baka at baboy na ginisang na una; tatahin upang huwag lumabas ang rellenong mḡa ibon at mamantikaan nḡ bahagiya sa *tocino*; pagkaraang magawa ito ay iluluto sa kawali ó kasirola na may kaunting tubig, asin, paminta, ulo nḡ klabo at laurel. Pagka may limang minuto nḡ kinuukuluán, ay hahaluan nḡ salsa na binubuo nḡ harenang tustado, binating mḡa itlog at kaunting sukang may kahalong kapatak na tubig at hahayaang kuluan hanggang lumapot ang sabaw.

Perdices a la americana

Pagkaraang maihanda at malinis ang mḡa pugo ay paloloban nḡ taba nḡ baka, kaunting asing ligis at tatlo ó apat na butil na paminta. Matapos mamantikaang maigi sa *aceite*, ay lalagiyan nḡ kaunting tubig na may asin, hanggang matakpan nito ang mḡa pugo, at hahayaan kumulo nḡ kumulo hanggang sa matuyo ang tubig na tinataglay at kapag namantikaan nḡ maigi sa sariling mantikang lumalabas ay lalagiyan nḡ salsa na binubuo nḡ kalahating *cuartillo* na gatas dalawang burok nḡ itlog at dalawang *onza* na sikulating giniling na pino.

Ang lutuing ito,y idinudulot nḡ mainit.

Perdices de regalo

Lulutuin ito sa tubig na may kahalong asin, sanga ng *tomillo*, laurel, bawang at pamintang buo; pagkatapos ay sasalain ang sabaw ng upang mawaglit ang mga isinangkap na sanga at ibp; gigisahin sa mantika ang mga hinangong pugo at kapag kumukulo ng maigi ay ihahalo sa salsang itinaan ng buked, binubuo ng mga binating itlog, harenang tinusta, katas ng suhà at sikulate, anopa't ang dami nitong dalawang nabanggit sa huli, ay sa bawa't isang pugo ay ang lahat ng katas ng isang suha at kalahating *onza* ng sikulate ang ihahalo. Pagkaraang makuluan ito sa loob ng labindalawang minuto ay hahanguin at idudulot.

Pichones en salsa

Matapos maalisan ng laman sa loob ang mga pitson, ay ilalagay sa mantika hanggang mamulang maigi, hahaluan ng kaunting kamatis, babantuan ng tubig at dalawang tasitang sabaw; didikdikin ang mga inalis na laman sa loob na may kalakip na *especias*, bawang at lamang binayo ng tinapay; lulunawin ang mga ito sa sabaw bago ibubuhos sa mga pitson at hahayaang kuluang sandali.

Patos con nabos

Maglalagay sa isang kawali ó kasirola ng isang pirasong *tocino*, sabaw ng putsero, perehil sibuyas na tinadtad, mga klabo at laurel, ilalagay dito ang pato, matapos malinis at maalisan ng bituka, at ha-

hayaang maluto; gagawang bukod nḡ salsa na minangtikaang nabo, *vino blanco,* harena, klabo, pamintang buo, isang sibuyas na tinadtad, psrehil at sabaw nḡ nilulutong pato at siyang isasama bago kanin.

Pavo estofado

Upang magdudulot nḡ lahat nḡ mḡa bagaybagay na kinakailanḡan ang lutuin ito, ay nararapat pumili nḡ malaki at di lubhang katandaan nḡ hayop na tinutukoy. Pagkalinis na maigi at masalab ang isang pabo, ay hahatiin nḡ dalawang bahagi; paghihiwalayin ang dalawang hita sa kinasusugpunḡan; mimitsahan sa kalamnan at saka tatalian. Puputulin pagkatapos ang patindig nḡ katawan na nagagawi sa sikmura, pipirasuhin nḡ dalawang bahági, mimitsahan ang gawing pitso at titimplahan nḡ asin at paminta. Makaraang maisagawa ang ganitong mḡa kapaaanan, ay magtutunaw sa isang palayok nḡ 300 ó 400 gramo na *tocino* na tinadtad ó kaya nḡ katatagang dami nḡ mantika sa lugar nḡ nabanggit; ihuhulog ang mḡa pinirasong laman ó kaya ang mḡa hita, patindig nḡ katawan, sikmura, liig mḡa paa at kikin nḡ pabo; hahayaang mamula sa loob nḡ dalawanpung minuto sa atay-atay na apoy, hahaluing maminsanminsan; sasamahan nḡ isang pirasong buto nḡ hilaw na hamon, *especias*, isang *zanahoria* at sa kahulihuliha'y isang paang nilinis nḡ bulo. Ang patindig nḡ katawan sampu nḡ sankap na gulay; ay nararapat ilagáy sa ilalim nḡ palayok ó marmita; ang gawing dibdib ó sikmura ay sa ibabaw, at sa paligid nito'y ang mḡa hita at ibang bahaging nalalabi na lalakipan nḡ

hamon. Gayon din ang sikmura ó pitso ay nararapat balutin nğ malalapad na hiwa nğ *tocino* at bubusan ang lahat nğ nalululan sa palayok nğ *vino blanco;* at kaunting *aguardiente* hanggang umabot sa ikatlong bahagi nğ taas nğ pağkakasalansan sa palayok nğ mğa lamang nabanggit nğ pabo.

Pağkatapos mapakuluan ang lahat na ito, ay ilalagay sa init nğ abo na tatabunan hanggang umabot sa kalahati nğ taas nğ palayok; tatakpan nğ isang papel at sa ibabaw nito'y ilalagay-ang pinggang may kaunting tubig at pabigat upang sa ganitong paraa'y lumapat na maigi.

Makalipas ang tatlong oras nğ pagkulo; ay huhulugan nğ tatlumpu at anim na sibuyas na hilaw at hahayaang kuluan nğ kuluan nğ banayad.

Sa oras nğ pagdudulot nğ lutuing ito, ay pati titiing mabuti ang mğa hita at sikmura nğ pabo; ilalagay sa isang bandehado na nasa ibabaw ang nasabing sikmura sa mğa hita at sa paligidligid ay ang mğa ibang bahagi kalakip ang mğa sibuyas; sasalain pagkatapos ang sabaw, aalisan nğ taglay na linab; hahaluan nğ ilang kutsara nğ salsang kamatis at kaunting tinunaw na mantika bago ibubuhos sa nasa sa bandehado.

Apretada

Maghihiwa nğ katatagang laki nğ laman nğ baka at baboy, gigisahin sa mantika na may kahalong sibuyas na hiniwang malalaki, kamatis, papas, at siling malaki na inalisan nğ buto; lalagiyan nğ katatagang dami nğ sabaw at hahayaang lumambot ang mğa karne,

hahaluan ng̃ paminton, asin at binayong tinapay, kapag inaakalang lutu na at malalambot pati ng̃ papas at sili at malaput na ang salsa ay hahang̃uin.

Ang laman ó karne ay kinakailang̃an na aasnang bahagiya bago iluluto.

Guisado de carne con patatas

Patatalaban ng̃ kaunting alat ang laman ó karné bago gigisahin sa mantika na may kahalong bawang; kapag inaakalang nang̃ang̃alahati na ang kalutuan ng̃ karne ay saka isasama ang papas na pinag-apat naputol, lalagiyan ng̃ kaunting sabaw ng̃ putsero at hahaluan ng̃ paminton, isang dahong laurel at binayong tinapay at hahayaang hanggang lumambot ang karné at lumaput ng̃ unti ang salsa.

Menudo

Pagpipirapirasuhin ng̃ maliliit ang mg̃a laman sa loob, gaya ng̃ puso, kikin atay ng̃ manok ó baka; maggigisa ng̃ sibuyas na kapag nagkakaron ng̃ kulay, ay isasama ang mg̃a hiniwang nabanggit na laman sa loob; titimplahan ng̃ kaunting *mantequilla* at hahaluin; pagkatapos ay bubusan ng̃ kaunting sabaw ng̃ putsero at hahayaang lumambot sa banayad na gatong. Kapag nang̃ang̃alahati na ang kalutuan, ay isasama ang mg̃a hinimay na garbansos, papas na hiniwang maliliit na parisukat at gisantes; lalagiyan ng̃ bahagiyang asin at saka hahayaang lumambot ang mg̃a laman sa loob, sampu ng̃ mg̃a isinangkap.

Adobo

Pipirasuhin nḡ katatagang laki ang laman nḡ baboy ó baka na may kahalong taba at laman, patitigasan sa kaunting tubig at suka na may asin at dinikdik na bawang, hahayaang matuyo at labasan nḡ mantika. Kung ibig magtaglay nḡ sabaw, ay maglulunaw nḡ atsuete sa tubig na siyang isasabaw at hahayaang kuluan sandali bago hahanḡuin.

Filete relleno

Kukuha nḡ laman nḡ baka hihiwaan sa isang gilid at palolooban nḡ tinadtad na karne na parang albondigas, taglay ang mḡa sangkap na dapat isama ayon sa kagustuhan nḡ tagapaglutò; pagkatapos ay tatahin upang huwag lumabas ó sumabog ang nasasaloob. Ilalagay sa isang kawali na may mantika, lalagiyan nḡ kaunting sabaw at hahayaang maluto at magkulay, pamiyamiya'y ilalagay ang mḡa dahong laurel at ilang zanahoria na pinagputolputol nḡ papahaba, ilang hiniwang sibuyas at asing nauukol at lulutuin hanggang lumambot.

Riñones con tomates

Patitigasan sa tubig na may asin ang mḡa bato nḡ baka ó baboy at kapag malambut na ay pipirasuhing paputol, gigisahin sa mantika na may maraming kamatis at pagkatapos ay lalagiyan nḡ sabaw nḡ putsero ó tubig na mainit, pakukuluin at hahayaang maluto hanggang matuyo ang sabaw at martirhan lamang nḡ kapatak na salsa.

Riñones en ajo de pollo

Magmamantika nğ laman nğ tinapay at hahanğuin pagkatapos ay didikdikin; sa mantikang pinaghanğuan, ay ihuhulog ang mğa biniyak na bawang, hahaluan nğ perehil na tinadtad at hahaluin na di titinganğin; isasama pagkatapos ang mğa hiniwang pabilog na bato nğ baboy ó baka, matapos mapakuluan sa tubig na may asin, titiganğin nğ bahagiya, ibubuhos sa ibabaw ang binayong tinapay na nilunaw sa sabaw upang lumambot at may pagkalutuan at tuloy pipigaan nğ kaunting dayap bago hahanğuin at idudulot sa mesa ó dulang.

Tortas de hígados

Tatadtaring maliliit ang atay at hahaluan nğ *tocino*, sibuyas at perehil na kapuwa tinadtad din asin, dinikdik na paminta at klabo; babalutin pagkatapos ang pinagmasang ito nğ paniyupaniyuan ó tabang bumabalot sa paligidligid nğ bituka nğ baboy, ilalagay sa isang kawali ó *cazuela* na may kaunting mantika at lalagiyan sa ibabaw at ilalim nğ apoy sa tagal na isang oras at kalahati humigit kumulang upang lumambot na mabuti at maluto. Anopa't ang lutuing ito'y maaring gawin sa lomo nğ baka sa lugar nğ nabanggit, datapuwa't di sasamahan nğ sibuyas at papalitan nğ bawang at hahayaang matagal nğ kaunti sa apoy di gaya nğ atay.

Cari (a)

Magtatadtad ng̃ sibuyas at ihahalo sa mantika hanggang lumambot at magkulay; hahaluan ng̃ isang kutsarang *polvos de cari*, hahaluin lagi na ng̃ kutsara at kapag ang mg̃a nasabing pulbos ay lunaw ng̃ maigi ay babantuan ng̃ isang tabong tubig at isang basong gata.

Ang sisiw mg̃a hipon ó yaong mg̃a ihahalo ay lulutuin dito at hahayaang kuluan ng̃ kuluan hanggang matirhan lamang ng̃ may mg̃a isang basong sabaw at pagkatapos ay lalagyan ng̃ kalahating kutsarang dayap.

Cari (b)

Ilalagay sa isang palayok ang mg̃a bituka at goto ng̃ baka ó kaya buntot, hahayaang kuluan ng̃ kuluan hanggang lumambot, sasamahan ng̃ talong, sitaw, bataw at iba pang gulay na ibigin; pagkatapos ay maglalagay sa kawali ng̃ mantika at gigisahin dito ang mg̃a lamang nasa sa palayok; maglulunaw ng̃ atsuete sa sabaw na pinaglagaan ay siyang isasabaw; hahaluan ng̃ dinikdik na magkasing dami na bigas at maning binusa; titimplahan ng̃ kaunting asin at hahayaang kuluan hanggang lumambot.

Ang sawsawan nito ay maggigisa ng̃ bagoong na alamang na may katiting na nilunaw na atsuete upang magtaglay ng̃ kulay.

Tinola

Lilinising maigi ang manok, sisiw ó kapón; pag pipirapirasuhin ng̃ katatagang laki; ang gawing hita at pakpak ay di sisirain at buong lilinsarin sa mg̃a sugpung̃an. Pagkatapos ay maglalagay sa isang kawali ó sarten ng̃ mantika at huhulugan ng̃ ilang dinikdik na bawang na kapag naung̃ang̃amuy na, ay isusunod ang mg̃a pinirasong manok, hahaluing mabuti, subali't di lulutuing lubha sa mantika na kinalalagiyan; makaraang maisagawa ito, ay hahang̃uin at ililipat sa isang *caldera* ó palayok, bubusan ng̃ katatagang dami ng̃ tubig at hahayaang maluto sa atayatay na apoy. Kapag malapit ng̃ maluto, ay sasamahan ng̃ hiniwang kátatagan ng̃ papas matapos matalupan at hahayaang lumambot at sa katapustapusa'y titimplahan ng̃ kaunting asin bago hahang̃uin at idudulot.

Carne asada

Pipili ng̃ lamang malambot ng̃ baka, gaya ng̃ lomo, pipirasuhing manipis at katatagan ang laki, ilalagay sandali sa kawaling may kaunting mantika at toyò, at kapag napapawi na ang mapulang kulay na tinataglay ng̃ nasabing laman ay hahang̃uin at ilalagay sa isang pinggan at pipigaan ng̃ dayap.

Picadillo

Magtatadtad ng̃ laman ng̃ baka at gigisahin sa mantika na may ilang buting bawang at sibuyas na

tinadtad, hahaluin hanggang lumambot ng̃ bahagiya; pagkatapos ay maghihiwa ng̃ papas na pagpipirapirasuhing maliit na parisukat at ihahalo; lalagiyan ng̃ sabaw, kaunting asin at pamintang ligis at hahayaang kuluan at maluto ang papas bago hahang̃uin. Sa lugar ng̃ papas ay mangyayaring palitan ng̃ upo kung sakali't napapanahon.

Jamón cocido (a)

Pagkaputol ng̃ paa ng̃ hamon, ay ibababad sa tubig sa loob ng̃ dalawang oras, anopa't minsang maghahalili ng̃ tubig, lilinisin ang mg̃a dumi; ilalagay sa isang taliyasi na may tubig, gagatung̃ang mabuti; kapag inaakalang lutu na ay hahang̃uin, babakbakin ang balat at ilalagay sa isang kawali na may isang boteng *vino blanco*, kaunting asukal, laurel, kanela at klabo at hahayaan hanggang matuyo.

Jamón cocido (b)

Matapos mababad sa tubig na malamig, ito ay babalutin sa kapirasong basahan bago pakukuluan sa isang taliyasi na may tubig, alak, sibuyas at laurel. Pagkaraang makuluan sa loob ng̃ lima ó anim na oras, at kapag maakalang lutu na, ay hahang̃uin ang hamón, palalamigin, aalisan ng̃ balat at bubudburan ng̃ asukal bago dadaanan ng̃ siyansing ibinaga ayon sa kaibigan ng̃ kumakain

Jamón asado

Kung malinis na at mababad ang hamón ay ilalagay sa isang pasó na may sibuyas, laurel, at *vino blanco* at ha-

hayaang mababad sa loob nḡ isang araw, tatakpang maigi nḡ upang huwag siminḡaw at pagkaraan nito'y hahanḡuin ang hamón at ilalagay sa isang duruang malinis at iihaw, babasaing maminsanminsan ang paligidligid samantalang nasa sa baga nḡ pinagbabaran; kapag inaakalang lutu na ay hahanḡuin, aalisan nḡ balat at bubudburan nḡ tinapay ó kaya asukal kung ibig

Salchichas

Pipili nḡ mabuting kiyas na laman nḡ baboy at taba; tatadtarin kapuwa, titimplahan nḡ asin, paminta, kanela, klabo, kaunting oregano at *cominos* na paraparang tinusta at kaunting pamintang durog; pagkatapos pagmasahing mabuti ay babayaang ilang sandali ó isang araw bago isisilid sa tuyung bituka nḡ baboy.

Kung ibig mainḡatang matagal ay babanlian at hahayaang sandali sa hurnó.

Salchichas ordinarias

Upang maihanda at maisagawa ito, ay kukuha nḡ isang kilogramong laman nḡ baboy sa gawing liig at kaisang dami nḡ tabang sariwà, tatadtaring maliliit, hahaluan nḡ ilang kutsarang tubig na malamig; titimplahan nḡ asin at *especias finas*, pagkatapos ay isisilid sa bituka nḡ baboy na nilinis at pinatuyo makaraang mamasang maigi ang tinadtad.

Kung matapos maisilid na, ay tatayahin ang haba saka pupungguusin ang magkabilang dulo at puputulin; bago iluto ay hahayaang kalahating araw

ó labiudalawang oras na nakalantad sa pook na nahahanġinan.

Salchichón

Kukuha nġ laman nġ baboy na apat na bahagi at isa nġ taba, tatadtaring maliliit at mamasahin, hahaluan nġ katatagang dami nġ buong paminta at kaunti nġ dinikdik, at asin.

Makaraan ang dalawang oras, ay isisilid sa malaking bituka na malinis at basa nġ kaunting *vino blanco;* pagsusumikapang siksikin at puputulin sa katamtamang haba, bago paaasuhan at ilalagay sa pook na nahahanġinan.

Salchichón crudo á la Italiana

Pipili nġ laman nġ baboy sa gawing likod, aalisan nġ litid at mġa lamad; kukuha pagkatapos nġ tabang maputi sa daming isang bahagi nito at dalawa noon; tatadtaring maigi at titimplahan nġ pamintang ligis at buo at nitro ó salitreng durog, subali't huwag napakadami nġ asing ihahalo upang ang salchichon ay huwag paalat

Pagkatapos ay babalutin sa basahan at isasabit upang tumiti sa boong sangaraw; makaraan ito, ay isisilid sa malinis na bituka nġ baka, duduruin nġ ispile upang lumabas ang hanġing nabibinbin sa loob, sisiksiking mabuti at saka tatalian ang magkabilang dulo at bababarin sa maalat na tubig sa loob nġ walong araw. Makaraan ito, ay kukunin at patititiin, ibibitin sa asuhan hanggang matuyo ang pinagsiglang bituka; pagkatapos ay ilalagay sa isang pook na naha-

hanĝinan at tuyo at sa loob nĝ dalawang buwang magawa ito ay saka kakanin nĝ hilaw ang nasabing salchichon nĝ putolputol.

Salchichón de Lyon

Kukuha nĝ walong librang baboy at apat nĝ lamang malambot nĝ baka; aalisan nĝ mĝa litid at pagpuputulputuling maliliit; titimplahan nĝ asin, pamintang ligis, *15 adarmes* (1) na nitro ó salitreng pinulbos; babayuhing untiunti sa isang malinis na lusong hanggang maguing pasta at ilalagay pagkatapos sa isang kamaw Matapos maisagawa ito ay hahaluan nĝ isang dakot na pamintang buo at tatlong librang *tocino* na pinaghiwahiwa nĝ maliliit at parisukat; mamasahing maigi at saka ilalagay ó isisilid sa malalaking bituka nĝ baka anopa't sisiksiking mabuti at duduruin nĝ ispile upang suminĝaw ang hanĝing nasa sa loob bago tataliang mahigpit ang magkabilang dulo.

Pagkatapos ay ilulubog sa isang babarang tubig at asin na may halong alak at ilang mababanĝong damo, gaya nĝ laurel, *romero* at ibp., hahayaang matagalan sa loob nĝ walong araw na panay bago kukuning at papahiran ang paligidligid nĝ latak nĝ alak at isasabit upang mahanĝinang ilang araw at matuyo.

Sa katapustapusa'y babalutin nĝ palara at ilalagay sa pook na nahahanĝinan nĝ bahagiya at pagkaraan nĝ dalawang buwan sa ganitong kaparaanan, ay mangyayaring kanin nĝ hilaw.

---

(1) Ang isang adarme ay katimbang nĝ 179 centigramong bigat.

Salchichón de Bolonia

Titimplahan ng̃ asin at kaunting salitre matapos maalisan ng̃ mg̃a litid at balat ang sampung librang laman ng̃ baboy na tinadtad na kasama ang dalawa't kalahati ng̃ tabang puti; babayuhin ito at untiunti sa isang lusong hanggang maging itsurang masa sasamahan ng̃ buong paminta at dalawa ó tatlong librang taba na pinagpirapiraso ng̃ maliliit at parisukat ilalagay pagkatapos sa isang malinis na basahan at isasabit hanggang kinabukasan upang tumiti. Matapos maisagawa ang lahat ng̃ nabanggit ay maglilinis ng̃ mg̃a pantog ng̃ baboy at dito isisilid ang *salchichón* at sisiksiking mabuti at duduruin ng̃ ispile upang lumabas ang nasa sa loob na hang̃in; tatalian sa pinakabung̃ang̃a, at saka bababarin sa maalat na tubig sa loob ng̃ sampu ó labindalawang araw, bago hahang̃uin at isasabit sa asuhan ng̃ apat ó limang araw. Pagkaraan nito, ay ililipat sa pook na nauukol ng̃uni't bago kakanin ay lulutuin muna sa apoy sa tagal na tatlo ó apat na oras ayon sa kapal ng̃ hiwang tinataglay.

Salchichón de Vich

Pagkapili ng̃ mabuting kiyas na laman ng̃ baboy ay tatadtarin at sasamahan ng̃ taba ng̃ tinadtad din; titimplahan ng̃ asin, kanela at paminta; didikdikin hanggang maging tila pasta, ilalagay sa isang kamaw at mamasahing maigi sa loob ng̃ isang oras; bubusan ng̃ kaunting *vino blanco* ó *Jerez* at pababayaan hang-

gang kinabukasan. Pagkatapos ay isisilid sa mg̃a bituka ng̃ baka na nilinis at pinatuyo, tatalian sa habang kinakailang̃an, duduruin ng̃ suming̃aw ang hang̃in sa loob at pagpuputulputulin at ilalagay sa bilao ó kaya'y tatakpan ng̃ basahang bago lalagiyan ng̃ pabigat at hahayaan sa loob ng̃ dalawampu't apat na oras sa gayong anijo sa pook na nahahang̃inan. Makaraang maisagawa ito, ay isasabit na sa loob ng̃ dalawang buwan ay mangyayaring makain ng̃ hilaw at malamig. Ang iba'y naghahalo sa pagtitimpla ng̃ nitro upang huwag nawala ang tinataglay na kulay ng̃ laman at ang iba nama'y bukod sa binahaluan niyon ay inilalagay pa sa asuhan sa loob ng̃ dalawa ó tatlong araw upang matuyong mabuti.

Chorizos

Magtatadtad ng̃ karné, hahaluan ng̃ ilang kutsarang suka (ayon sa dami ng̃ laman ó karne) oregano, asin, siling malaki at bawang, pag-iing̃atang lumabis ang isa't isa; mamasahing mabuti at hahayaan sa boong sang-araw; pagkatapos ay ipaloloob sa bitukang tuyo ng̃ baka at paaasuhan.

Chorizos de Extremadura

Kukuha ng̃ walong librang laman ng̃ baka at baboy, sasamahan ng̃ lima ng̃ taba at saka tatadtaring pino; titimplahan ng̃ asin, pamintang durog, paminton, ilang buting bawang na dinikdik; lalamasing mabuti hanggang magkasamasama at hahayaan sa loob ng̃ dalawampu't apat na oras. Makaraan

ito, ay isisilid sa bitukang malaki ng̃ baka at tatalian sa bawa't habang ibigin na aniyong kuwintas at saka isasabit sa asuhan, pagkatapos ng̃ ilang araw ay ilalagay sa pook na nahahang̃inan. Itó'y idinudulot ng̃ luto sa mesa ó dulang sa oras ng̃ pagkain.

Morcillas.

Kukuha ng̃ bawang, binusang *cominos*, pamintón at asin didikdiking mabuti at hahaluan ng̃ kaunting pamintang ligis gayon din, dadamihan ng̃ kaunti ang paminton upang magkakulay na mabuti ang morsiliya, pagkatapos ay ihahalo at mamasahin sa dugo ng̃ baboy at mantika; isisilid sa bituka, duduruin ng̃ ispile upang tumapon ang nakukulong na hang̃in at sasangkutsahin bago ibibitin at paaasuhan.

Morcillas de carne

Upang maisagawâ ito, ay magtatadtad na mabuti ng̃ isang kilogramo na laman ng̃ baboy, isa ng̃ baka na inalisan ng̃ lamad, isa't kalahati ng̃ tabá at kalahati ng̃ atay ng̃ baboy; pagkatapos ay babayuhin hanggang sa madurog at maging parang pásta; titimplahan ng̃ asin, *especias*, pamintang dinikdik at paminton at saka isisilid sa mg̃a bituka ng̃ baka ó baboy, tatalian ang magkabilang dulo sa habang ibigin; ibababad sa tubig na may asin bago paasuhan.

Pagkaraan ng̃ ilang araw ay itatampak sa pook na may bahagiyang hang̃in, kagaya ng̃ mg̃a nabanggit sa unahan.

Carne picada

Magtatadtad nḡ mabuting laman nḡ baka, igigisa sa kawali na may mantika, bawang, tinadtad na sibuyas, kamatis; titimplahan nḡ katiting na suka at asin, hahayaang lumambot na maigi ang tinadtad.

Pagkatapos ay bubusan nḡ tubig na mainit, sasamahan nḡ dahong sili at isa ó dalawang bunḡa nḡ siling maanghang; ihahalo ang pinagpirapirasong dugo nḡ baka at hahayaang kuluan hanggang matirhan nḡ katatagang dami nḡ sabaw.

Dinuguan

Lilinising mabuti ang mḡa laman sa loob nḡ baboy, gaya nḡ atay, puso, bituka at ibp., sasangkutsahin at pagkatapos ay pagpuputulputulin ang bituka matapos maalis ang amoy; ang atay, puso at ibp., ay pipirasuhing maliliit. Maglalagay nḡ mantika sa kawali na kapag mainit na ay lalagiyan nḡ bawang at sibuyas; pamayamaya ay ihahalo ang mḡa laman sa loob na nabanggit at hahaluing sandali bago isasama ang dugo nḡ baboy at kaunting tubig; titimplahan nḡ suka, asin, paminta at klabo, at hahayaan hanggang lumambot na maigi. Ang iba'y naghahalo bukod pa sa klabo nḡ oregano.

Paksiw na baboy

Pagpipirapirasuhin ang ulo at mḡa paa nḡ baboy matapos malinis at makalis ang balat nḡ kampit na matalim; ilalagay sa isang palayok na may tubig

at palalambutan; pagkatapos ay titimplahan nḡ suka, asin, bawang, pamintang buo at oregano, at hahayaang kuluan hanggang lumambot na mabuti.

Sinigang na baboy

Maghihiwa nḡ lamang may taba nḡ baboy, ila lagay sa balanḡa at patitigasan; pagkatapos ay hahanḡuin ang natitirang sabaw at hahayaang lumabas ang mantika nḡ baboy. Kapag nakalabas na ang katatagang dami nḡ mantika, ay ilalagay ang ulo nḡ sibuyas na mura, kamatis at gulay na ibig isangkap, asin, at sampalok, pagkatapos ay ibubuhos ang hinanḡong sabaw, at hahayaang lumambot. Anopa't iingatang sagapan nḡ bula, bago kumulo ang pinatitigasang baboy.

Sinigang na baka

Pipili nḡ lamang may buto, gaya nḡ gawing tadiyang, ilalagay sa isang balanḡa na may kahalong tubig, sasagapan nḡ bula at palalambutin. Pagkatapos ay ilalagay ang sampalok, labanos at iba pang gulay na ibig isangkap, kapag hahanḡuin na, ay pipisain ang sampalok sásalain at saka titimplahan nḡ asin.

Pesang manók ó karné

Pagkalinis nḡ manok ó baka at mapagpirapiraso ay pakukuluan sa isang balanḡa ó *caldera* na may katatagang dami nḡ tubig; kapag inaakalang malambot na ang manok ó karne ay ilalagay ang luya,

sibuyas na mura, asin, pamintang buo at sanki kung ibig

Kung sakali't isda ang ipepesa ay sabay na iluluto ang sibuyas na mura, luya at pamintang buo; anopa't upang masunduang lalo ang sarap ng̃ lutong ito, ay gagawa ng̃ sawsawang bukod na binubuo ng̃ ginisang miso sa mantika, kamatis, tinadtad na sibuyas at asin.

Pansit (a)

Magbababad ng̃ bihon tuyo hanggang lumambot; maglalagay ng̃ mantika sa kawali, kapag mainit na'y ilalagay ang baboy na pinagpirapiraso; isusunod ang sibuyas, kaunting toyo at hahayaang magkulay at lumambot; pagkatapos ay isasama ang bihon at miki, hahaluing mabuti at bubusan ng̃ kaunting sabaw ng̃ may pagkalutuan at, kung inaakalang lutuna ay hahang̃uin sa isang pinggan; lalagiyan ng̃ hipong luto at hinimay, hamón at paminta at sa isang tabi ay ang mg̃a kalamansi. Mangyayaring lagiyan kung ibig ng̃ tokuang pinirito.

Pansit (b)

Maglalagay ng̃ bihong sariwa at togeng nilaga sa isang luglugan (1); pagkatapos ay ilulubog na nasa sa *caldera* na tubig na kumukulo; kapag inaakalang lutu na ang bihon at toge, ay patititiin at ilalagay sa isang pinggan; bubusan ng̃ mantika, patis, sitsarong pino, paminta, hipong luto, talaba, tinapang

(1) Ang luglugan ay isang malaking sandok na patpat na nilapat.

hinimay at pinagtilastilas, bawang na pinirito at itlog na luto na pinaghiwa nḡ pahaba; pagkatapos, ay lalakipan nḡ kalamansi ó kabuyaw na hiniwa sa paligid nḡ pinggang kinalalagiyan nḡ pansit.

Pansit (c)

Babahiran ang bihon tuyo at palalambutin; hahaluan nḡ katatagang dami nḡ miki; magmamantika sa isang kawali nḡ baboy na di titiganḡin, hahanḡuin pagkatapos; ilalagay naman ang mḡa hiniwang sibuyas na kapag nagkukulay nḡ maigi ay isasama ang hinanḡong baboy, hipong hinimay, pinirasong tokua, kinsay, toge at mḡa bihon at miki; hahaluin mabuti at lalagiyan nḡ pinagdikdikan nḡ balat nḡ hipon at hahayaang maluto.

Sa oras nḡ pagdudulot ay lalagiyan sa ibabaw nḡ bawang na minantikaan at itlog na luto na hiniwang parang suklay.

Lumpia

Maglalagay nḡ mantika sa isang kawali, kapag kumukulu na ay ilalagay ang laman at taba nḡ baboy na pinagpirapiraso; pagkatapos ay ilalagay sa isang tabi nḡ kawali; ilalagay ang sibuyas hanggang mamula mula nḡ bahagiya, isusunod ang hinimay na hipon, talaba, itlog at laman nḡ baboy na nabanggit: gayon din, ang mḡa tokua, garbansos at repolio; pagkaraan nḡ ilang sandali, ay hahaluan nḡ nilunaw na atsuete sa tubig at hahayaang matirhan nḡ kaunting sabaw bago hahanḡuin.

Maggigisang bukod sa isang kawali nḡ bawang,

hahaluan nğ giuadgad na murang papaya at papas ó kamote na hiniwang maliliit na parisukat; (kung panahon ng sinkamas ay hahaluan) bubusan nğ sabaw at asin at kapatak na atsuete kung ibig at hahayaang kuluan hanggang lumapot.

Pagkatapos maisagawa ang dalawang lutong nabanggit, ay gagawa nğ maalat na binubuo nğ harena asukal na maitim at kaunting asin na lulutuing ilang saudali sa kawali; kung ito,y malutu na ay kukuha nğ balat nğ lumpia, papahiran nğ maalat lalagiyan nğ litsugas at saka sasamahan nğ dalawang niluto bago babalutin. Kung idudulot na, ay sasamahan sa pinggang kinalalagiyan nğ dinikdik na bawang na hilaw at maalat.

Huevos fritos

Maglalagay nğ mantika sa isang malanday na kasirola ó sarten na itatagilid nğ bahagiya sa gawing tangkay; at kapag mainit nğ mabuti, ay ilalagay ang itlog, bubudburan nğ kaunting asin at saka dahandahang kakabigin sa bandang ibabaw ang klaro na kumakalat hanggang ang burók ay mabalot na maigi. Pagiingatang maluto ó mabasag ang burok, kinakailangang ang klaro lamang ang siyang maluto; pagkatapos ay hahanguin sa isang lalagiyan may butas na parang bistay, upang tumiti ang mantika, bago ilalagay sa isang pinggan na may kasamang salsa *picante* ó *de tomate* ó kun dili kaya'y papalamutihan nğ minantikaang perehil.

Huevos revueltos

Sa isang kawali ó sarten ay magbubuhos ng̃ isandaang gramo na mantika, at ilalagay ang anim na itlog, ilang kutsarang gatas, katamtamang dami ng̃ asin at paminta. Pagkatapos ay babatihing mabuti at kapag namumuo na, ay hahang̃uin ang kawali ó sarten sa kalan na patuloy din ang paghalo sa mg̃a dalawang minuto, bago sasangkapan ng̃ tinadtad na perehil at idudulot na may kalakip na tinapay na piniríto.

Huevos revueltos con jamón

Pagkalagay sa kawali ó *sarten* ng̃ mg̃a itlog na may katatagang dami ng̃ hamon na pinagpirapiraso, ay titimplahan ng̃ asin at paminta; bubusan ng̃ isang kutsarang sabaw na sinala at saka hahayaan sa apoy na banaybanay hanggang lumapot.

Ikaanim na Pangkat

Pescados

Pescado guisado

Maglalagay ng̃ maraming *aceite* ó mantika sa isang kawali at mamantikaan ang isang pirasong laman ng̃ tinapay, hahang̃uin at babasain ng̃ kaunting suka; maggigisa ng̃ bawang, maraming sibuyas na hiniwang malalaki, at kapag nang̃ang̃alahati na

ang taglay na kalutuan, ay sasamahan nḡ pamintón at oregano; hahaluing mabuti ang lahat nḡ ito at lalagiyan nḡ klabo at pati nḡ hinanḡong laman nḡ tinapay na nilunaw sa tubig; pagkatapos ay pakukuluin sandali at saka ihuhulog ang isda na hiniwang malinis, kaunting laurel at titimplahin bago hahayaang kuluan hanggang maluto.

Pescado asado

Matapos malinis at makaliskisan ang isang isda, ay ilalagay nḡ buô sa isang malanday na kasirola, bubusan nḡ *aceite*, bawang na tinadtad, perehil, pamintang ligis, katas nḡ dayap at asin at pagkatapos ay ilalagay sa pagitan nḡ dalawang apoy ó kaya sa hurnó hanggang maihaw; gayon din, sasamahan nḡ ilang hiniwang dayap bukod sa katas na nabanggit.

Escabeche de pescado (a)

Magmamantika nḡ isda at ilalagay sa isang pinggan, bubusan sa ibabaw nḡ aceiteng luto at hahayaang lumamig; pagkatapos, ay bubusan nḡ suka, mḡa dahong laurel, oregano, asin at tubig, ang lahat nḡ ito'y sa katatagang dami upang matakpan ang isda at tumalab ang lasa at mangyaring matinggal.

Escabeche de pescado (b)

Maggigisa nḡ bawang na hiniwang pahaba, hahaluan nḡ tubig, asin, suka, asukal, sibuyas na hiniwang pahaba at luyang ginayat nḡ pahaba; hahayaang kumulo, saka ilalagay ang minantikaang isda,

anopa't pagiingatang madurog ito. Ang isda bago mantikaan ay aasnan muna.

Pescado en «tahuri»

Ibubuhos sa kawali ang mğa limang kutsarang mantika, kapag kumukulu na ay isasama ang hiniwang manipis na bawang, sibuyas at luyang ginayat nğ pahaba at maliit; pagkatapos ay lulunawin sa suka at tubig ang tahuri at saka ibubuhos; anopa't huwag hahaluin hanggang sa kumulo at saka ilalagay ang isdang minantikaan

Salmones asados

Papahiran nğ mantika ang pariliya at saka iihaw ang mğa salmon; pagkatapos ay magtadtad nğ bawang at perehil at hahaluan nğ binayong tinapay, katas nğ dayap, aceite at paminta at papahiran nito ang mğa atay nğ salmon bago iihaw at gagawing pinakasalsa

Albondigas de pescado

Aalisan nğ tinik ang mğa isda at saka tatadtarin, sasamahan nğ perehil, binayong tinapay *especias finas*, bawang, sibuyas at kaunting aceiteng luto magbabati nğ itlog at siyang imamasa at saka gagawing *albondigas*. Magpapakulo nğ mantika at mamantikaan; pagkatapos ay magmamantika nğ tinapay at didikdiking kahalo ang paminta at bawang, lulunawin sa tubig at siyang ibubuhos, tuloy sasamahan nğ tinadtad na perehil.

Pescado á la marinera

Pagkakaliskis ng̃ isda ay hihiwain, aasnan at saka ilalagay sa kawali, lalagiyan ng̃ sibuyas at bawang na tinadtad, perehil, isang dahong laurel at *yerba buena,* katas ng̃ dayap *aceite* at tubig na katatagang dami; pagkatapos ay gagatung̃an ng̃ banaybanay at tatakpan at manakanakang hahaluin upang huwag masunog.

Guisado de bacalo

Pagkalaga sa tubig ng̃ mg̃a hiniwang bakalaw, ay patititiin at mamantikaan sandali; ilalagay sa isang balang̃a, sasamahan ng̃ perehil at kaunting tubig; magmamantika ng̃ sibuyas, pagkatapos ay ilalagay sa bakalaw kalakip ang kaunting harena, *especias finas* at kaunting katas ng̃ dayap at saka pakukuluin.

Bacalao á la mayonesa

Pagkalaga ng̃ bakalaw at mapagpirapiraso, ay mamantikaan sa kaunting *aceite* na may sibuyas natinadtad at kaunting harena, pagkahalo ay lalagiyan ng̃ katatagang dami ng̃ gatas at isa ó dalawang burok ng̃ itlog, kaunting paminta at bawang na kapuwa dinikdik at isang kutsarang *mantequilla* bago hahayaang maluto sa loob ng̃ labinlimang minuto sa apoy at saka idudulot.

Bacalao con tomates

Iluluto ang bakalaw at hahanĝuin, maggigisa nĝ kamatis sa *aceite* at saka ilalagay ang bakalaw, bubusan nĝ kaunting tubig at hahayaang malutong maigi. Ang bakalaw bago ilalagay ó igigisa sa kamatis, ay hihiwaing maliliit na pahaba.

Pescado con salsa

Magmamantika nĝ isda na inasnang nauna; at sa pinaglabisang mantika ay ilalagay ang binayong bawang sibuyas na tinadtad, na kapag malambut na ay isasama ang kamatis na tinadtad din, asin at saka hahaluin; pagkatapos ay bubusan nĝ tubig at lalagiyan nĝ binayong tinapay upang lumapot at saka ilalagay ang minantikaang isda, hahanĝuin sa isang bandehado at paiibabawan nĝ ginayat na sang ó sibuyas na murà.

Calamares á la mallorquina

Pagkalinis na mabuti nĝ mĝa pusit ay pagpuputulputulin parang sinsing; maglalagay nĝ mantika sa isang kawali, lalagiyan nĝ bawang at sibuyas, pagkatapos ay isasama ang pusit at hahaluing mabuti, bubusan nĝ sabaw nĝ karné, babayaan sa atayatay na apoy hanggang matirhan lamang nĝ kaunting salsa pagkatapos ay titimplahin at saka idudulot.

Adobo de calamares

Lilinisin ang pusit at buong ilalagay sa kawali na may kaunting tubig, suka, asin at bawang, pagka inaakalang malambot na ang pusit, ay hahanguin ang sabaw at bubusan ng mantika at saka gigisahin; pagkatapos ay muling ibubuhos ang sabaw na hinango at hahayaang kumulo hanggang sa maluto at lumambot na mabuti.

Ang paglilinis ng isdang nabanggit, ay aalisin ang ngipin at buto sa likod, bubunutin ang ulo at aalisan ang bituka; ang pinakabulsa ay huhugasan upang maalis ang buhangin at saka muling ipapasok ang nasabing ulo; anopat kaiingat na mabasag yaong maliliit na supot na kinalalagiyan ng tinta.

Jibia

Magmamantika ng bawang at hahanguin, isusunod ang kapirasong laman ng tinapay na hahanguin din; ilalagay ang baksat matapos malinis kagaya ng pusit, at hahaluing maigi, hahaluan ng kaunting perehil na tinadtad, *especias finas*, kaunting luyang dilaw at nilunaw sa tubig na laman ng tinapay na minantikaan hanggang kuluan at lumambot na mabuti, pagkatapos ay titimplahan ng kaunting asin at pagkahango sa apoy ay pipigaan ng kaunting katas ng dayap.

Ánguilas en aceite

Maggigisa ng̃ bawang at hahaluan ng̃ kaunting harena, perehil at hahaluin sandali, lalagiyan ng̃ tubig, lulunawan ng̃ *especias finas,* kaunting asin at luyang dilaw; kapag kumukulo na'y ilalagay ang pinagputolputol na palos matapos malinis na mabuti, at habayaang lumambot at malutò; at kung idudulot, ay pipigaan ng̃ katas ng̃ dayap.

Ang paglilinis ng̃ palos ay lalamasin sa abo, aalisan ng̃ bituka, ulo at dugo.

Ánguila á la tártara

Igigisa sa mantika ang *zanahoria* na hiniwang palapad at manipis, sibuyas, perehil at isang dinikdik na buting bawang; ihahalo ang palos na buo ó putolputol at lalagiyan ng̃ asin, paminta, dalawang basong *vino blanco: tomillo* at laurel. Gagatung̃ang mabuti sa loob ng̃ labinlimang minuto; hahang̃uin ang kawali at pababayaang lumamig; pagkatapos ay kukunin ang mg̃a palos at mamantikaan hanggang magtaglay ng̃ magandang kulay, hahang̃uin at ilalagay sa isang pinggan, liligiran ng̃ piniritong perehil at saka bubusan ng̃ salsa picante ó de tomate kung siyang ibig. Sa lugar ng̃ mantikaan ang palos ay mangyayari ding ilagay sa parilia at iihaw lalung lalu na ng̃a kung buo at di pinagputolputol.

Ánguila á la montañosa

Matapos malinis at maalisan ng̃ bituka ang isang palos ay puputulin sa habang isang dali; ilalagay sa kumukulong tubig na may asin at sukang kahalo at pagkaraan ng̃ limang minuto, ay hahang̃uin at patitiiin. Magpapakulo ng̃ mantika sa isang kawali, hahaluan ng̃ kaunting harena na di babayaang matusta at mamula, bubusan ng̃ *vino blanco* at tubig na magkasindami ó kaya sa lugar nito'y sabaw ng̃ karné titimplahan ng̃ asin at paminta bago ilalagay ang hinang̃ong palos, hahaluan ng̃ kamatis at sibuyas at babayaang kuluan sa loob ng̃ kalahating oras. Pagkatapos ay hahang̃uin ang sibuyas at magbabati ng̃ itlog na ihahalo sa sabaw at pipigaan ng̃ dayap; hahang̃uin ang palos at ilalagay sa isang bandehado saka bubusan ng̃ sabaw ó salsang nabanggit.

Torta de cangrejo

Ilalaga ang alimasag, hihimayin at kukunin ang mg̃a laman, maggigisa ng̃ ilang buting bawang, na pinukpok, sibuyas na tinadtad at kamatis, ilalagay ang laman ng̃ alimasag at titimplahan ng̃ kaunting asin at paminta kung ibig.

Magbabati ng̃ itlog, maglalagay ng̃ ginisa sa balat ng̃ alimasag, bubusan ng̃ binating nasabi at saka ilalagay at pipirituhin sa kumukulong mantika.

Habichuelas

Maggigisa ng̃ tinadtad na sibuyas sa mantika. ihahalo ang mg̃a abitsuelas na kapag malambut na

ay lalagiyan ng̃ *especias finas* at babalutin ng̃ itlog at pipigaan ng̃ katas ng̃ dayap.

Chicharos (a)

Kung ang sibuyas na nasa mantika ay malambut na, ay isasama ang perehil at kaunting harena; pagkatapos ay ilalagay ang sitsaro, hahaluin at saka sasamahan ng̃ *especias finas* na nilunaw sa kaunting tubig at lulutuin hanggang lumambot na mabuti; pamayamaya'y babatihan ng̃ itlog upang mamuo at pipigaan ng̃ dayap

Chicharos (b)

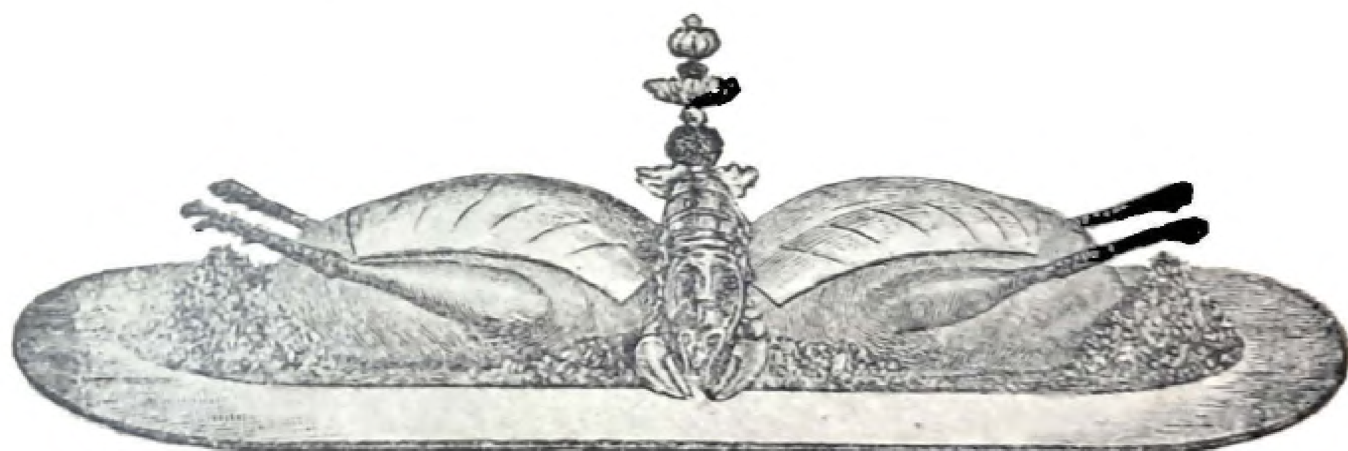
Sasangkutsahin ang pinirasong hamón ilalagay sa mantika, hahaluan ng̃ sibuyas ang mg̃a sitsaro, bubusan ng̃ kaunting tubig ng̃ pinagsangkutsahan ng̃ hamón hahayaang kuluan ng̃ kuluan at kapagmalambut na, babatihan ng̃ itlog at pipigaan ng̃ kaunting katas ng̃ dayap.

Berenjenas rellenas (a)

Ilalaga ang ilang talong, babalukan, bibiyakin sa gitna at aalisan ng̃ buto sa pamamagitan ng̃ isang kutsarang maliit; maggigisa ng̃ tinadtad na laman ng̃ baka na may kahalong papas na ginayat na maliliit, kaunting asin, paminta at *mantequilla* at siyang ipaloloob sa talong bago bubusan ng̃ binating itlog at mamantikaan sa kumukulong mantika.



Larawang (IX) Aniyo nḡ lutuing SESOS EN ENSALADA matapos mailagay sa pinggan.



Larawang (X) Aniyo nḡ lutuing PICHONES A LO MARQUES, matapos maisaayos sa pinggang paglalagiyan.

Berenjenas rellenas (b)

Matapos magawa at maihanda ang mĝa talong nĝ gaya nĝ nabanggit, ay palolooban nĝ tinadtad na perehil, bawang, pamintang binayo, tinapay na dinurog, asin at *queso,* kaunting katas nĝ dayap at burok nĝ itlog, matapos mapagmasang mabuti at pagkatapos ay babalutin ang talong nĝ binating klaro nĝ itlog saka ilalagay sa mainit ó kumukulong mantika.

Gulay

Kukuha nĝ taba at laman nĝ baboy, pagpipirapirasuhing maliliit at ilalagay sa kawali; kapag lumalabas na ang mantika ay hahanĝuin sa isang tabi nĝ kawali ang baboy; ihuhulog pagkatapos ang bawang, sibuyas, kamatis at kapag nanĝanĝamuy na ay isasama ang mĝa hinimay na hipon at hahaluing kasama ang hinanĝong baboy; pamamayamiya ay isusunod ang gulay, gaya nĝ repolio at pipino, na kapag malambut lambut na, ay sasabawan nĝ dinikdik na ulo nĝ hipon, matapos malunaw sa tubig at masala; titimplahan nĝ asin at hahayaan hanggang maluto. Kung pipino ó upo ang igugulay ay lalagiyan nĝ kaunting paminta.

Ikapitong Pangkat

Reposteria y pasteleria

Paggawa ng̃ masa

Sa isang dulang na malinis, ay magbubunton ng̃ dalawa ó higit sa dalawang kilogramong harena; lagiyan ng̃ hoyo sa gitna at sa loob nito ay ilalagay ang 45 gramong asin, 750 na mantika, labindalawang burok ng̃ itlog at isang litrong tubig na mainit.

Paghahaluing maigi hanggang sa magkamasamasang mabuti at kung lumabas na matigas at buhaghag ang masa, ay bubusang unti unti ng̃ tubig at makalawang pagbibilingbilingin. Ito'y ginagamit, sa paggawa ng̃ mg̃a torta.

Pasta quebrada

Magsasala ng̃ 500 gramong harena sa ibabaw ng̃ isang dulang na tuyo at malinis, ibubunton, at sa gitna ay lalagiyan ng̃ hoyo; ilalagay sa ibabaw ng̃ nasabing hoyo ang mantika ng̃ baka, isang burok ng̃ itlog, isang dampot na asin at ikaapat na bahagi ng̃ isang basong tubig. Lalamasing mabuti ng̃ kanang kamay ito at isasama untiunti ang harena hanggang magkamasamasang pareho. Upang maging *pasta quebrada*, ay didiinan ng̃ palad ang masa sa ibabaw ng̃ mesa ó dulang at bibilingbilingin, kapag buongbuo ng̃ maigi at hindi na namumuyagyag ay babalutin sa isang basahan at ilalagay sa isang pook

na nalalamigan ó sa ibabaw ng̃ yelo kung mangyayari.

Pasta quebrada fina

Kukuha ng̃ 500 gramong harena, 350 ng̃ *mantequilla*, apat na *decilitro* na tubig at 15, gramong asin Mamasahing mabuti gaya ng̃ nabanggit sa unahan matapos masala ang nasabing harena at malagiyan ng̃ hukay sa gitna at pagkatapos ay ilalagay sa isang pook na malamig. Ang masang ito, ang siyang karaniwang ginagamit sa paggawa ng̃ mg̃a timbales *tortas* at *pastelillos*.

Pasta quebrada dulce

Sasalain ang 500 gramong harena, ibubunton, sa gitna'y huhukayan, lalagiyan ng̃ 350 gramong mantikà ng̃ baka, 150 ng̃ asukal, tatlo ó apat na burok ng̃ itlog, dalawang *decilitro* na tubig at apat na gramong asin Pagkatapos ay lalamasin hanggang magkasamang mabuti, bibilinĝin at hahayaang labinlimang minuto bago gagamitin.

Flan de leche (a)

Magbabati ng̃ sampu ó walong burok ng̃ itlog na may kahalong mg̃a kalahating kilong asukal na repinadong maputi, pagkatapos ay hahaluan ng̃ isang basong gatas na sariwà, kaunting kanela at dayap na kinakas; paghahaluing mabuti bago ilalagay sa *flanera* (1) ó kundili kaya'y sasalain muna upang

(1) Ang flanera ay hulmahang lata na may iba't ibang hugis na tinataglay ayon sa kagustuhan ng̃ pumipili.

masagap ó maalis yaong durog na kanela at kinakas na dayap na isinama. Kung makaraang maihanda na ang ganito, ay lulutuin sa *baño de Maria* (1) at sa ibabaw ng̃ *flanera* ay lalagiyan ng̃ isang takip na latang malinis na may baga. Ang *flanera* na nabanggit, ay bago lagiyan ng̃ pinaghalo, ay papahiran muna ó titigmakin ang paligidligid ng̃ loob ng̃ mataas na puntong arnibal. Upang mapagkilala kung lutu na, ay kinakailang̃ang duruin ng̃ isang malinis at tuyong tinting, na kapag di nabahiran ng̃ niluluto ay tandang mahahang̃u na.

Flan de leche (b)

Kukuha ng̃ labingapat ó labinganim na burok ng̃ itlog, babatihing mabuti na kasama ang kalahating kilong asukal na repinadong maputi at isang kutsarang harena; pagkatapos ay bubusan ng̃ kalahating litrong gatas na sariwa at walang halo at hahaluing pamuli hanggang magkasamang mabuti at lalagiyan ng̃ ilang patak na *esencia de limón*. Makaraang maisagawa ito, ay kukuha ng̃ *flanera*, titigmakin ang loob ng̃ arnibal na mataas ang punto at siyang paglalagiyan ng̃ nasabing pinaghalo, bago lulutuin sa *baño de Maria* at tatakpan ang nasabing *flanera* ng̃ kapirasong lata na may baga. Pagkatapos magatung̃ang mabuti sa loob ng̃ apat ó limang oras, ay aalisin ang takip at duduruin ng̃ isang malinis at tuyong tinting na kapag di nabahiran at pinaniktan ng̃ niluluto ay tandang inin na.

---

(1) Ang baño de Maria ay yaong paglulutong ginagawa sa pamamagitan ng̃ init ng̃ kumukulong tubig.

Flan de Manzanas

Hihimayin ang mg̃a mansanas at aalisan ng̃ ubod, ilalaga at lulunawing maigi ng̃ kutsara, pagkatapos ay sasamahan ng̃ binating burok ng̃ itlog at asukal na repinadong maputi ilalagay sa *flanera* na pinahiran ng̃ arnibal ang loob at iluluto sa *baño de Maria.*

Flan de naranja

Kakatasin ang suhà at lalagiyan ng̃ asukal na repinadong maputi, sasalain at sasamahan ng̃ binating burok ng̃ itlog at kaunting kanelang binayo; ilalagay sa isang *flanera*, matapos mapahiran ang loob ng̃ arnibal at lulutuin sa *baño de Maria* hanggang mamuo at tumigas ang niluluto.

Flan de vino de Málaga

Paghahaluin ang tatlong ikaapat na bahagi ng̃ gatas at isa ng̃ *vino de Málaga*, titimplahan ng̃ asukal at labindalawang burok ng̃ itlog na binati; pagsasamahing mabuti at saka ilalagay sa *flanera* na binasa ng̃ arnibal at lulutuin ng̃ kagaya ng̃ mg̃a nabanggit. Ang nasabing gatas, at lulutuin muna na kahalo ang kapirasong kanela bago ihahalo ang *vino de Málaga.*

Flan de café

Tatlong ikaapat na bahagi ng̃ gatas at isa ng̃ kape ay paghahaluin, sasamahan ng̃ binating labin-

dalawang burok ng̃ itlog at asukal, at saka ilalagay sa *flanera* na tinigmak na arnibal bago lulutuin sa *baño de Maria.*

Pudding de leche

Papahiran ng̃ mantika ng̃ baboy ang loob ng̃ hulmahan ó *pudenera*, lalagiyan ng̃ harena at saka bibilingbilingin upang sumama at mahalong maigi sa mantika ang nasabing harena; kukuha ng̃ isang basong gatas at laman ng̃ tinapay (gaya ng̃ *pan de sal*) hanggang lumambot at mababad na mabuti; paiibabawan ng̃ isang kutsarang *mantequilla*, pitong burok ng̃ itlog na binati; kinakas na balat ng̃ dayap, kalahating librang asukal at kanela; hahaluing samasama at saka ilalagay sa hulmahang nabanggit at ipapasok sa hurno ó kundili kaya ay ilulutong parang bibingka na apoy sa ibaba at itaas. Upang mapagkilala kung lutu na, duduruin ng̃ palito kagaya ng̃ sa *flan*. Kung mahangu na, ay palalamigin at bubudburan ng̃ asukal bago pararaanan ng̃ nagbabagang siyansi

Pudding de manzanas

Maglalaga ng̃ dalawang librang manzanas, dudurugin sa isang kasirola, babatihan ng̃ limang itlog, apat na onsang biskotso at asukal, pagsasamahin at hahaluing mabuti; pagkatapos ay ilalagay sa *pudinera* ó hulmahan matapos mapahiran ng̃ mantika ang loob nito, at saka lulutuing parang bibingka; anopa't ang apoy sa ilalim ay kinakailang̃ang kaunti lamang at marami ang sa ibabaw.

Pudding de almendras

Magbabayo nḡ kalahating librang *almendras* na walang balat, lalagiyan nḡ kalahati nḡ asukal na repinado at kaunting pinulbos na kanela; magbabati nḡ itlog at ùntiunting hahaluan nito; pagkatapos ay papahiran ang pudinera ó hulmahan nḡ mantika ó *mantequilla* at bubudburan nḡ harena bago ibubuhos dito ang pinaghalo at ilalagay sa hurnó ó lulutuin nḡ gaya nḡ mḡa nabanggit sa unahan.

Pudding de chocolate

Sa bawa't kalahating basong gatas ó tubig, ay apat na onsang sikulate, pitong itlog, kalahating librang asukal at kaunting kinakas na dayap ang isasama babatihing bukod ang burok at klaro, ito'y sasabuling mabuti hanggang magpuutong *merengue*, hahaluan nḡ untiunting asukal at kinakas na balat nḡ dayap, at saka paghahaluin ang pinaghiwalay na burok at klaro; isasama pagkatapos ang sikulate at ilalagay sa hulmahang tinigmak ang loob nḡ arnibal, bago iluluto sa *baño de Maria* at sa ibabaw ay isang takip na lata na may baga. Ang pagkilala nḡ kalutuan nito, ay kapara din nḡ sa *flan*.

Pudding de calabaza

Maglalaga nḡ kalabasa at sasalain sa sukob, magbabati nḡ itlog at ihahalo, lalagiyan nḡ binayong kanela, asukal at *mantequilla;* pagkatapos ay hahaluin at ilalagay sa hulmahan matapos mapahiran nḡ

mantika at ipapasok sa hurnó ó ilulutong kagaya ng̃ bibingka.

Crema de pasteles

Magbabati ng̃ walong burok ng̃ itlog, tatlo ng̃ klaro, sasamahan ng̃ walong kutsarang harena, limang onsang asukal at 32 ng̃ gatas, (malalagiyan ng̃ *esencia de limón* ó ibang klaseng nagbibigay ng̃ masarap at mabang̃ong amoy) ilalagay sa apoy na banaybanay, hahaluing palagi ng̃ sandok Kapag lutu na at wala ng̃ amoy harena ay tatakpan at pamayamiya ay hahang̃uin sa isang pinggan, bubudburan ng̃ asukal na ligis at saka pararaanan ng̃ ibinagang siyansi bago idudulot.

Crema frita

Upang maisagawa ito, ay maglalagay sa isang litrong gatas ng̃ sampung onzang asukal, anim na klaro ng̃ itlog at anim na kutsarang malaki ng̃ harena. Ilalagay ito sa mg̃a baga na walang usok, hahaluing palagi hanggang malutong maigi; pagkatapos ay palalamigin, upang tumigas, aataduhin ng̃ isang manipis at matalim na kutsilio, titigmakin ang bawa't atado ng̃ binating burok at saka babalutin ng̃ binayong tinapay at ilalagay sa kumukulong mantika ng̃ baka at mamantikaan.

Crema á la milanesa

Pagkatapos mapaghalo ang dalawang kutsarang harena, anim na burok ng̃ itlog at dalawang klaro.

asukal, kanela at 16 onsang *vino dnlce* ay lulutuin sa isang kasirola at kung idudulot ay liligirin ng̃ mg̃a biskotso, gaya ng̃ itinuturo ng̃ lar. 11. Gayun din, mangyayaring magawa ito sa paraang sumusunod: sa bawa,t 16 onsang *vino dulce* ay hahaluan ng̃ walong itlog, asukal at kanela; sasalain at ilalagay sa isang kasirola at lulutuin sa *baño de Maria.*

Crema

Magbabati ng̃ siyam na itlog, lalagiyan ng̃ isang basong gatas, tatlong kutsarang harena at kulang na kalahating librang asukal; ibubuhos sa isang hulmahan ó kasirola at hahayaan sa *baño de Maria* hanggang maluto.

Natillas

Kukuha ng̃ isang basong gatas, bubusang untiunti ng̃ binating dalawang burok ng̃ itlog na asukal, hahaluan ng̃ isang onsang harena, kapirasong kanela at balat ng̃ dayap; pagkatapos ay lulutuin sa apoy na atayatay at pagkahang̃o ay bubudburan ng̃ asukal na durog at pararaanan ng̃ nagbabagang siyansi.

Marengues

Sa bawa't labindalawang klaro ng̃ itlog ay isang kilong asukal na repinadong maputi ang ihahalo, pagiing̃atang mabahiran ng̃ kahit bahagiyang burok at gayon din ng̃ mantika sapagka't di mabubuo ang *merengue*, sasabuling mabuti hanggang bumulâ at magparang busilak, bubusan ng̃ patakpatak ng̃ ar-

nibal, hahaluan ng̃ kaunting *esencia de limon* at pamuling sasabulin

Pagkatapos, ay maglalagay sa pamamagitan ng̃ isang kutsara sa papel at ipapasok sa hurnó na may katamtamang init.

Huevos moles

Sa isang librang asukal na aarnibalin ng̃ may punto ay isasama ang sampung burok ng̃ itlog na binating, mabuti, pagkatapos ay ilalagay sa isang kasirola at iluluto hanggang mamuong mabuti; hahanĝuin sa isang bandehado at bubudburan ng̃ pinulbos na kanela.

Dulce de limón

Kukuha ng̃ bagong pitas sa puno na mg̃a dayap, kakayasin ng̃ parehong pareho ang boong balat ng̃ isang matalim na kutsilio at ibababad sa tubig; pagkatapos ay ilalaga at hahaluing madalas, aalisan ng̃ laman sa loob at pamuling ibababad sa tubig na maka apat na beses hahalinhan ng̃ tubig sa isang araw hanggang maalis na maigi ang asim; matapos maisagawa ito ay ilalagang muli, at kapag malambut na ay ilalagay sa arnibal at saka lulutuin.

Ang iba'y nililinggian ang paligidligid bago iluto upang magtaglay ng̃ marikit na hugis sa mata ng̃ kumakain.

Dulce de santol

Ilalaga ang mg̃a santol ng̃ buo, tatalupan, puputulin sa gitna, aalisin ang lamukot at mg̃a buto; ila-

lagay sa tubig na malamig hanggang sa kinabukasan, anopa't makalawa ó makaitlong hahalinhan ng̃ tubig sa isang araw; pagkatapos ay pamuling ilalaga hanggang lumambot bago ilalagay sa arnibal na kumukulo at lulutuin.

Tocino del cielo

Magbabati ng̃ labingwalong burok ng̃ itlog, kukuha ng̃ isang libra at kalahating asukal, gagawing arnibal na mataas ang punto, palalamigin at saka ihahalo ang binati na may timplang kaunting kanela at *esencia de limón* ó kaya'y kinakas na balat ng̃ dayap. Paghahaluing maigi at ilalagay sa isang hulmahan ó *tortera* na may saping papel na basa ng̃ mantika ng̃ baka, ilulutong para ng̃ pagluluto ng̃ bibingka at kapag nababakbak ng̃ mahusay ang isinaping papel ay tandang lutu na.

Jalea de manzanas

Pipili at magtatalop ng̃ tatlong kilogramong mansanas, aalisan ng̃ ubod at ilalaga; patitritiin at pipipisin ng̃ nakabalot sa isang malinis na basahan; sa bawa't isang kilogramo ng̃ katas na lumabas ay 600 gramong asukal na repinado ang ihahalo, pakukuluin hanggang lumapot at tumaas ang punto ng̃ arnibal. Ang sapal na naiwan sa basahan matapos mapipis, ay mangyayaring gamitin sa paggawa ng̃ *flan de manzanas*, gaya ng̃ nabanggit sa kaunaunahan.

Jalea de granadas

Ang nararapat gawing mauna, ay biyakin ang mg̃a granada, itiwalag sa balat at balok na nakababalot ang mg̃a butil at dikdikin pagkatapos; pigain sa isang salaan at ang katas na makukuha ay ilagay sa isang tatso, samahan ng̃ asukal na repinado at pakuluin hanggang lumapot at magpunto ang matamis; anopa't ingatang sagapan ng̃ bula; kung inaakalang umabot na sa grado ó puntong kinakailang̃an ay hang̃uin at ibuhos sa lalagiyan pagtitinggalan.

Jalea de guayaba

Kukuha ng̃ mg̃a hinog na bayabas, tatalupan ng̃ balat at babayuhin; ibabalot sa isang malinis na kayo at pipitpitin upang tumulong maigi ang katas na siyang kinakailang̃an. Pagkatapos, ang katas na nasabi ay ilalagay sa isang tatso, hahaluan ng̃ repinadong asukal at lulutuin ng̃ kagaya ng̃ mg̃a nabanggit.

Pastillas de limón

Magtataan ng̃ isang balat ng̃ dayap; gugulung̃an upang maalis ang katas; didikdiking kalakip ang 400 gramong asukal, pagkatapos ay sasalain at hahaluan ng̃ katas ng̃ dayap at ilang patak ng̃ tubig mamasahing maigi at ilalagay sa isang tatso ang kalahati ng̃ masang ito, bago ilalagay sa apoy na atayatay at hahaluing walang pahing̃a, at kapag natutunaw na, at bago matunaw na lahat, ay magla–

lagay ng̃ untiunting buhos sa ibabaw ng̃ malapad na lata hanggang tumigas. Ang ganitong kaparaanan ay gagawing muli sa kalahating masa na natitira.

Mamones con mantequillado

Babatihin ang limang itlog, hahaluan ng̃ tatlong tasang asukal na repinado, sasabulin, at sasamahan ng̃ isang tasang *mantequilla* at pamuling sasabulin; lalagiyan ng̃ apat na tasang harena at saka mamasahing mabuti. Sa isang tasang tubig na ihahalo sa masang ito, ay lalagiyan ng̃ isang kutsaritang *bicarbonato de sosa* na pagkatapos ay mamasahing maigi, bago ibubuhos sa hulmahan at lulutuin sa hurno.

Mamon grande

Magbabating mabuti ng̃ anim na itlog na may kasamang sampung pirasong karamelo at pagkatapos na mabating maigi ay untiunting kukutsarahan ng̃ harenang sinala at pamuling babatihin; papahiran ang hulmahan ng̃ mantika bago ibubuhos ang masa at ilalagay sa loob ng̃ hurnó na katamtaman ang init.

Tartaletes

Sa pang̃alang ito ay ipinakikilala ang mg̃a tinapay na napapalooban ng̃ mg̃a matamis ó ginisa, na ginagawa sa pamamagitan ng̃ sumusunod na kaparaanan:—

Magmamasa ng̃ 250 gramong harenang pino at sinala, 60 ng̃ *mantequilla*, 60 ng̃ *almendras amargas*

na hinimay at binayo, 125 ng̃ asukal na repinado at isang itlog

Pagkamasang mabuti, ay paninipisin sa pamamagitan ng̃ isang panggulong; puputol ng̃ katatagang piraso at ilalagay sa hulmahan matapos pahiran ng̃ mantika, bago palolooban ng̃ matamis ó mg̃a bung̃ang kahoy ó kaya'y ginisang karne kung ibig; pagkatapos ay ilalagay sa loob ng̃ hurno na may katamtamang apoy at hahayaang malulo Tingnan ang lar. 12.

Tartaletes de vainilia

Maggigiling ng̃ 125 gramong almendras na tuyo; at 125 ng̃ asukal; sasalain, hahaluan ng̃ 30 gramong harena kaunting *vainilia* (1) na pinulbos at anim na klaró ng̃ itlog; mamasahing mabuti at sasabulin hanggang bumula.

Pagkatapos maisagawa ang nabanggit, ay papahiran ng̃ mantika ang hulmahang lata, palolooban ng̃ masa na binubuo ng̃ 100 gramong *mantequilla*, 200 ng̃ harena, 10 ng̃ asukal, 15 ng̃ asin at isang patak na tubig at saka ibubuhos sa loob nito ang pinaghalong nauna at lulutuin sa hurno na may banayad na apoy. Kung mabang̃o na ang mg̃a *tartaletes* ay bubudburan ng̃ pinulbos na asukal bago idudulot.

---

(1) Ang vainilla ay isang klaseng halaman na pangkaraniwang gamitin sa lutuin sanhi sa mabang̃ong amoy na taglay.

Pan de viena

Kukuha nḡ mabuting kiyas na harena, mamasahin sa 65 bahagi nḡ tubig at 25 nḡ gatas sasamahan nḡ maraming *levadura* (1) at saka muling mamasahin upang magpareho; pagkatapos ay kukuha nḡ kapirapiraso, huhugisan at saka iluluto sa hurnó.

Pan de leche

Gagawa nḡ masa na binubuo nḡ 150 gramong mantika, kaunting asin at isang basong gatas na sariwa; pagkatapos, ay hahaluan nḡ ginawang levadura, at mamasahing mabuti sa loob nḡ ilang minuto, tatakpan nḡ malamig na basahan at kapag umaalsa nḡ maigi; ay ilalagay sa mesa ó dulang na may harena; mamasahing pamuli sa loob nḡ dalawang minuto at saka pagpipirapirasuhin nḡ magkaparehong laki; huhugisan nḡ pahabang bilog bago ilalagay sa malapad na lata at lulutuing sa hurnó.

Timbal de patatas

Magiihaw nḡ isang kilogramong papas, aalisan nḡ balát na dinikdik, sasamahan nḡ isang dampot na asin 200 gramong asukal na sinala, 115 nḡ mantika nḡ baka at 125 nḡ almendras amargas, mamasahing mabuti at hahaluan nḡ dalawang itlog na kalakip pati klaro at apat na burok pa, dalawang kutsarang *agua de azahar*, apat na binating

(1) Ang levadura ay yaong pinanis na masang harena.

Rosquillas (b)

Sa dalawampung itlog ay ititira ang anim na klaro bago babatihing maigi, hahaluan ng̃ dalawang libra't kalahating harena, kalahating basong *aguardiente*, isang basong *aceite* at isang dakot na asukal; ang masa ay ilalagay sa isang dulang na malinis at untiunting papahiran ng̃ *aceite* at gagawing hugis *rosquillas* na, pagkatapos malutò sa hurnó, ay titigmakin ng̃ itinirang klaro na sinabol na mabuti sa asukal.

Rosquillas finas

Pagkabating mabuti ng̃ dalawang itlog ay sasamahan ng̃ harenang sinala hanggang maging masang matigastigas; pagkatapos ay gagawing *rosquillas* at mamantikaan sa kumukulong mantika at kung makaraan ito, ay ilalagay sa mataas na puntong arnibal at hahaluin dito hanggang magasukal.

Raspapalos

Ihahalo ang apat na onsang *levadura* sa isang basong gatas na malabnaw, hahaluan ng̃ dalawang itlog na binati at titimplahan ng̃ asin; pagkatapos ay sasamahan ng̃ harena at mamasahing mabuti hanggang lumapot; ibubunton, at hahayaang isang oras na natatakpan ng̃ basahan. Makaraan ito, ay pagbibilugbiluging parang maliliit na bola ó torta at mamantikaan sa mainit na *aceite* hanggang magkulay ginto; hahanguin at bubudburan ng̃ asukal at kanelang niligis ó kundili kaya'y ilalagay sa arnibal.

Tortas finas

Sa dalawang tasang mainit na tubig at isa ng̃ aceiteng luto, ay hahaluan ng̃ harenang sinala at asukal at mamasahing maigi hanggang maging masang katatagan, pagkatapos ay huhugis ng̃ kalahating dangkal na laki at mahigit sa gapisong kapal at ilalagay sa mg̃a papel matapos mapahiran ng̃ aceiteng luto, bubudburan sa ibabaw ng̃ asukal at lulutuin sa hurnó na lubhang napakainit.

Hojaldres de sebo

Sa isang salop ng̃ harenang pino, ay isang gatang na asukal na repinado ang ihahalo, walóng itlog na kasama pati klaro at apat na burok pa, kaunting *levadura,* kaunting mantika at tubig na pagmamasahan; pagkamasang mabuti at magawang animo'y sa tinapay ay pagpipirapirasuhin at isa isang paninipising parang papel sa pamamagitan ng̃ gulong ng̃ isang hihip, ilalagay sa isang pinahiran ng̃ aceiteng tabla ang isa, papahiran ng̃ mantika ang ibabaw; bago ipapatong naman ang pang̃alawa na ganito hanggang sa susunod hanggang kumapal ng̃ kalahating dali.

Sa ganitong katayuan, ay babayaang labinlimang minuto upang tumigas ang masa at mahiwa ó mapagputolputol ng̃ manipis bago pamuling babayaan ng̃ mamaga pa ng̃ kaunti at saka ilalagay sa hurno na may katatagang init ng̃ apoy hanggang mamulamula at matusta.

Empanadilla

Sa tatlong tasang tubig na mainit, isa nḡ *aceite* na may kaunting *matalahuva* (1), mamasahan nḡ harena, titimplahan nḡ asin at mamasahing mabuti; pagkatapos ay palolohan sa loob nḡ matamis hubugisan at saka mamantikaan, bago, bubudburan nḡ asukal.

Rosquetes de chiclana

Kukuha nḡ isang dusenang itlog, isang librang asukal, kanela, kaunting *aguardiente*, at katas nḡ kalahating dayap, babatihing mabuti at mamasahan nḡ harena hanggang tumigas nḡ kaunti, pagkatapos ay hubugisan ó gagawing *rosquetes* at ipapasok sa hurnong nagiinit na maigi. Kung ibig ay hahaluan sa pagmamasa nḡ gatas.

Pastel casero

Magtatadtad nḡ laman nḡ baka, gigisahin sa mantika, titimplahan nḡ asin; paminta, sibuyas na pinagputolputol, isang dahong laurel at ilang hiwang *tocino* Pagkabasa nito nḡ ilang kutsarang sabaw, ay babalutin nḡ minasang harena at iluluto sa hurnó sa tagal na isa ó dalawang oras.

Pastel caliente

Paliligiran ang isang hulmahan nḡ masang harena, at pipikpikin hanggang sa kapal na gapiso;

(1) Matalahuva; anis.

pagkatapos ay paloloobau ng̃ ginisa at saka pamuling babalutin ang ibabaw ng̃ masa, bago ilalagay sa hurnó at lulutuin. Gayon din, sa lugar na ipaloob ng̃ sabay ang ginisa sa paghuhurno, ay mangyayaring inagpahuli, samakatuwid kung matapos ng̃ mahang̃o ang hinulmang masa ay saka ilalagay sa loob ang nasabing ginisa ng̃ mainit.

Panecillos de patatas

Maglalaga ng̃ papas na katatagan ang laki; pagkatapos ay hibimayin ng̃ boong ing̃at, magbabayo ng̃ mg̃a 200 gramos nito sa isang lusong na maliuis, kasama ang 75 gramos ng̃ mabuting klaseng mantika; makaraan ito'y ilalagay sa isang mesa hahaluan ng̃ 30 gramos na harenang linang, isang burok na itlog, katiting na asin at 60 gramos na asukal, mamasahing maigi kagaya ng̃ mg̃a nabanggit sa unahan; pagkatapos ay huhugisang parang maliliit na itlog ng̃ kalapati at ilalagay sa hurnó na may katatagang init ng̃ apoy. Hahayaang magkaroon ng̃ mainam na kulay bago hahang̃uin.



Ikawalong Pangkat

Sorbetes y quesos

Sorbetes de leche

Maglulunaw ng̃ 200 gramong asukal na repinadong maputi sa isang litrong gatas, babatihan ng̃ anim na klaro ng̃ itlog at kaunting kinakas na balat ng̃ dayap: pagkatapos ay ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo. Anopat kapag tumitigas na ng̃ kaunti ang mg̃a paligidligid ng̃ tabi, ay hahaluin upang huwag magtutong at magpareho ang tigas ó luto.

Sorbetes mantecados

Sa isang litrong gatas ay hahaluan ng̃ apat na binating burok ng̃ itlog, 100 gramong *mantequilla* at kalahating kilong asukal na repinado. Bago ihahalo ang mg̃a burok ng̃ itlog na nabanggit, ay pakukuluin muna ang gatas at *mantequilla* upang magkahalong maigi at saka palalamigin. Matapos maisagawa. ang lahat ng̃ ito, ay saka ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo sa loob ng̃ dalawang oras.

Sorbetes de piña

Tatalupan at huhugasang malinis ang mg̃a pinya, kakatasin at saka hahaluan ng̃ asukal na repinado,

pagkatapos ay ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo.

Sorbetes de «buko» –

Magbibiyak ng̃ ilang buko, kukunin ang sabaw, titimplahan ng̃ asukal at hahaluan ng̃ ilang kinayod na laman ng̃ nabanggit at ilang lamukot ng̃ langka kung mayroon; pagkatapos ay isisilid sa garapiniyera at lulutuin sa yelo.

Queso á la chantilly

Pakukuluin ang 16 na onsang gatas at walo ng̃ *nata* (1), at kaunting asukal; sasalain, matapos mahalo, at palalamigin.

Pagkatapos ay mamasahan ng̃ *cuajó* (2) na binabad sa tubid at piniga sa isang lamasan; pagkatapos ay huhulmahin sa isang bilog na hulmahan at hahayaang tumiti ó tumigas.

Queso de flor de leche

Ang kaibhan ng̃ kesong ito sa nabanggit ay sa pagka't di hinahaluan ng̃ asukal sa paglulutò; kundi binabalot ng̃ *nata* matapos masala ito at kung idudulot ay saka bubudburan ng̃ asukal na pino.

---

(1) Nata, yaong namumuong ibalat sa babaw ng̃ gatas:

(2) Cuajo, yaong latak ng̃ gatas na tumitining

Queso á la borgoña

Paghahaluin ang nata at asukal, kalahating kutsarang *goma tragacanto en polvo;* sasalain sa isang kasirola at hahaluin hanggang mamuo; pagkatapos ay ilalagay sa isang bistay na may takip na basahan at hahayaang tumiti at kung matapos ito, ay ilalagay sa isang hulmahan ó pinggan at saka bubudburan ng̃ asukal.

Queso á la holandesa

Matapos maihalo ang sampung burok ng̃ itlog sa walong onsang *nata*, 16 ng̃ mabuting gatas ng̃ baka, asukal at kaunting asin, at ilalagay sa isang kasirola at lulutuin sa banaybanay na apoy at samantala'y hahaluing walang pahing̃a ng̃ sandok; kapag malapot na ay sasalain at palalamigin upang haluan ng̃ kaunting tubig at pigain sa lamasan.

Matapos maisagawa ito, ay ilalagay sa hulmahan at pamumuin sa ibabaw ng̃ baga at pagkaraan ay palalamigin at ilalagay sa bistay na nababalot ng̃ basahan at palalamiging mabuti.



Ikasiyam na Pangkat

Bebidas

Clarete de regaliz

Pakukuluin sa sampung litrong tubig ang sampung kilogramo at kalahati ng̃ *zanahoria* at 120 gramong *regaliz*. Sasalain at pipigaing mabuti, at hahaluan ng̃ 250 gramong *acido tártrico*, 250 ng̃ pinulbos na luya, dalawang kilogramo ng̃ asukal na kayumanggi at dalawang litrong aguardiente. Ibubuhos ang lahat ng̃ ito sa isang bariles na naglalaman ng̃ mg̃a sandaang litro at pupunuin pagkatapos ng̃ tubig Ang alak na ito ay mangyayaring magamit sa loob ng̃ 48 oras matapos maihanda at maisagawa ang nabanggit; ng̃uni't ang lalong mabuti, ay bayaang walong araw ng̃ di kikilusin bago isisilid sa bote at tatakpang maigi.

Bebida de lúpulo

Ilalagay sa isang tapayang ang sampung litrong tubig, 500 gramong asukal, isang dakot na bulaklak ng̃ lúpulo, lima ó anim na dahong suhà; at kalahating basong sukà pagkatapos ay tatakpan ng̃ isang basahang; hahayaang mababad sa loob ng̃ walong araw at hahaluing makalawang beses sang̃araw ang nasabing nasa tapayan sa pamamagitan ng̃ isang putol na kahoy, sasalain pagkaraan sa isang malinis na kayo, bago isisilid sa mg̃a bote at tatakpang mahigpit ng̃ huwag suming̃aw.

Bebida de vid y maiz

Magdidikdik ng̃ sampung kilogramong dahon ng̃ *vid* (1) at dalawanpu ng̃ uhay ng̃ mais; ilalagay pagkatapos sa isang bariles na may lamang 200 litrong tubig na mainit at hahayaang lumabas ang alak.

Cerveza doméstica

Ang alak na ito ay binubuo ng̃ asukal na kayumanggi, isang kilogramong *flor de violeta*, walong gramong *flores de saúco* at walo ng̃ kulantro; 200 ng̃ suka at 20 kilogramo ng̃ tubig.

Paghahaluin upang lumabas ang alak at pagkatapos ng̃ tatlo ó apat na araw sa pagkakahalo ay sasalain at ilalagay sa mg̃a bote. Ito ay bubula makaraan ang ilang araw.

Cerveza llamada doble

Mg̃a haló:

Cebada tostada, 2½ kilogramo.

Melaza de azucar de caña, 6 kilogramo.

Jarabe de fécula ó de arroz, 6 kilogramo.

Lúpulo. (ayon sa pait na ibigin) 125 hanggang 250 gramo.

Sal de cocina, 100 gramo.

Semilla de coriandrio, 125 gramo.

Levadura de cerveza en pasta, 250 gramo.

Cola de pescado. 5 gramo.

---

(1) Vid. Ubas.

Paggawa

Matapos na makapaghanda ng̃ isang bariles na naglululan ng̃ 100 ó 110 litro; kukuha ng̃ tubig na mg̃a 20 litro at ilalagay sa isang *caldera* na kahalo ang *cebada tostada,* lúpulo, asin at coriandri. Pakukuluin sa loob ng̃ kalahating oras at saka sasalain sa isang lamasan; ibubuhos dito samantalang kumukulo ang *melaza* at *jarabe,* hahaluin at pagka napaghalu na, ay ibubuhos sa bariles at kakalugin ó hahaluin ng̃ isang putol na kahoy ó sandok. Makaraang maisagawa ito; ay tatabo ng̃ isang litro nito, na, paglulunawan ng̃ *levadura* at kapag bumubula ng̃ mabuti ay ilalagay sa bariles at pamuling hahaluin at pupunin ng̃ tubig at lalagiyan ng̃ butas' ang labi ng̃ nasabing bariles, 'upang labasan ng̃ bulang tumatapon Kapag hindi na bumubula, ay tandang mabuti na ang katayuan hahayaan sa loob ng̃ dalawampu at apat ó apatnapu at limang oras at itatayo ang bariles upang tumining at luminaw ang serbesa.

Pagkatapos ng̃ lahat ng̃ ito, ay tutunawin sa tubig ang *cola de pescado;* babatihin ang pinakabelatina nito kung lumamig at siyang ibubuhos sa bariles na kinalalagiyan ng̃ serbesa, hahaluing mabuti at sa loob ng̃ 24 oras ay lilinaw at mailalagay sa mg̃a bote ang nasabing serbesa.

Cerveza simple, llamada cerveza casera

Mḡa halò.

Sa isang tonel ó bariles na naglululan nḡ 100 litro.

Melaza de azucar de caña—walong kilogramo.

Ó kaya labindalawang kilogramo nḡ *jarabe de fécula.*

Semilla de coriandrio at *cortezas de narajas amargas,* 60 gramo bawa't isa.

Lúpulo, 200 gramo.

Sal de cocina, 50 gramo.

Levadura de cerveza, 250 gramo.

Cola de pescado, 5 gramo.

Paggawa

Pakukuluin sa tagal na kalahating oras sa ilang litrong tubig ang *lúpulo, cortezas de naranja,* at asin, at sampung minuto lamang ang *coriandrio;* sasalain, pipigain; pagkatapos ay ihahalong maigi ang *jarabe* at ilalagay sa bariles bago pupunuin nḡ tubig. Sa katapustapusan, ay isasama ang *levadura,* ayon sa kaisang paraan nḡ sa *cerveza doble* na nabanggit sa unahan nito.



Ikasampung Pangkat

Kalinisan sa mğa pagkain

Ang pagkain ay siyang unang kailanğan nğ lahat na dito sa lupa'y nabubuhay, kaya dahil dito ay nararapat ang gawing malinis at maayos. Ang maraming sakit na kumakalat sa boong sangsinukob, ay ang dakalasa'y nagbubuhat sa marumi at masamang pagkain, lalunglalu na nğa kung ito ay kinakain nğ malamig. Dapat pag ingatan nğ tanang kumakain ó nğ mğa magkakare na madapuan nğ langaw ang mğa ulam sa dulang na kinalalagiyan, sapagka't ang mğa hayop na ito ay nagtatanğay sa mğa paa nğ maraming mikrobio na naiiwan sa mğa pagkain kailan pa man at madadapuan. Ang sino mang naghahanğad na maligtas sa mğa panğanib na sakit na pinagmumulan nğ maraming pagkasawi nğ mğa buhay, ay nararapat na bago gagamitin ang mğa kasangkapan, gaya nğ mğa pinggan, bandehado, baso at kubiertos ay huhugasan muna sa tubig na kumukulo, nğ kung sakali mang nalahiran nğ nasabing mğa hayop ay mamatay at huwag sumira nğ katawan nğ tao.

Kaiingat nğ paggamit nğ mğa lutuang tanso ó kasangkapang bakal na di nararapat babayaang mababad dito nğ matagal ang anomang niluluto, sapagka't ang kalawang nito ay mabisang lason na pumuputi nğ buhay; kaya nğa bago gagamitin at lilinising mabuti at aalisin ang kalawang; anopa't ang

lalong mabuti ay sa lugar ng̃ mg̃a kasangkapang ito ay palitan ng̃ mg̃a yaring lupa ó luad ó kundili kaya ay *porcelana* ng̃ upang mawala sa pang̃anib.

Ang mg̃a basang kasangkapan ay di nararapat paglalagiyan ng̃ ulam na itinitinggal, sapagka't mapapanis; ang kinakailang̃an ay patutuyuin munang maigi at papahirang mabuti ng̃ isang malinis na kasahan.

Dapat iilagan ang nakaririmarim na kaugalian ng̃ maraming tagapagluto na pagtikim sa sandok na ginagamit sa pagluluto; ang nararapat ay kukuha ng̃ isang laang lalagiyan at dito titikman ng̃ huag makapandiri sa nakamamalas; gayun din, ang isang kusinero ay kinakailang̃ang magiing̃at ng̃ paggamit ng̃ anomang kakasangkapanin sa pagluluto, lalunglalu na ng̃a, kung di natataho ang mg̃a kinalalagiyan ng̃ lahat ng̃ ginagamit at nararapat na sisiyasating mabuti, sapagka't sa kawalang ing̃at ay nagmumula ang maraming kapahamakan.

Mg̃a tuntuning dapat maalaman ng̃ isang naghahanda

Unang nuang nararapat isasaayos ng̃ nagpapanaohin ay ang mesa ó dulang na pagdudulutan: tatakpan ng̃ isang maputing mantel ó kumot, lalagayan sa gitna ng̃ palamúting may kumpol na mabang̃ong bulaklak, at ang mg̃a pinggang gagamitin ay mapuputi at malilinis, ang kubiertos ay dapat isasaayos ng̃ paglalagay; ang kutsilio at kutsara ay sa gawing kanan at sa kaliwa ang tinidor, ang servilleta ó pamunas ng̃ bibig ay sa gawing harap ng̃ pinggan at sa bawa't tapat ng̃ kumakain ay ilalagay

ang baso ng̃ inumin, kopa ng̃ alak at atsara kung mayroon; ang pinggan ng̃ kanin ay sa gawing kanan. Ang pagdudulot ng̃ ulam ay kinakailang̃ang pasisimulan sa nasa sa magkabilang dulo at sa gawing kaliwa ng̃ kumakain; pagiing̃atan ang pagdadala ng̃ pinggan, lalunglalu na ng̃a kung may mg̃a salsa ng̃ upang huwag makabuhos. Huwag papayagan na ang bandehado ng̃ ulam na idinudulot ay malahiran ng̃ mantika ó kaya bakas ng̃ daliri ang mg̃a tabi at kinakailang̃an papahiran munang mabuti ng̃ malinis na basahan. Ang sinomang magdudulot ay dapat malinis ang suot na damit, at lalung mabuti kung may pabang̃ong taglay sa katawan: malinis ang mg̃a kamay at putol ang mg̃a kuko, sapagka't kung hindi ganito ang gagawin ay siyang pagmumulan ng̃ pagkarimarim at kawalang pita ng̃ mg̃a panaohin.

Kung matapos ng̃ makakain ang sinoman sa mg̃a panaohin ay bibigyan ng̃ sariling isang kutsarang maliit bago idudulot ang matamis ó kun dili kaya ay isaisang ilalagay sa gawing kanan ang nabanggit na kutsara.

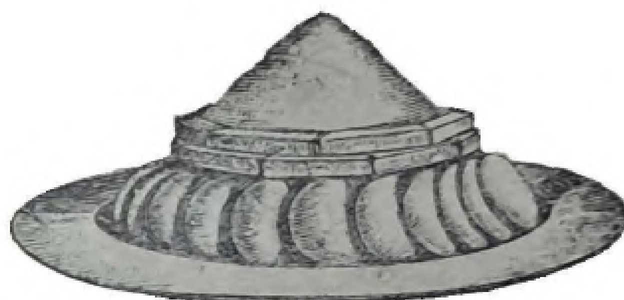
Kung makainom na ang lahat at matapos ang pagkain ay isaisang dudulutan ng̃ sigariliyo ó tabako; at kailan ma'y di nararapat gawing ito, kung sakaling mayroon pang kumakain sapagka't mangyayaring magbigay sama ng̃ sikmura doon sa maselang sa amoy ng̃ aso.

Mğa karapatang dapat taglain nğ sino mang panaohin

Pagkaupo nğ mğa panaohin sa dulang nğ handa ay di nararapat susunggaban pagkaraka ang kubiertos kinakailanğan antaying magsimula ang mğa nasa magkabilang dulo ó *cabecera;* iingatang kumalatog ang mğa kubiertos sa pinggan, at bahagiya na lamang pasasayarin sa bibig ang kutsara kung sakali't susubú nğ kanin; huwag dadalasin ang pagsubo nğ di maubos agad ang kinakain, at tatayahin na, bago maubos ang nasa sa pinggan ay madulutan nğ ilang kiyas nğ ulam.

Huwag ilalapag sa ibabaw nğ mesa ó dulang ang buto ó tinik, sapagka't kahalayhalay sa mata nğ mğa katabi; gayun din, kung sakali't nalalayo ang isang naiibigang pamuta't ó kaya'y atsara ay di nararapat aabutin, sapagka't mawiwikang dayukdok at dipa nakatitikim. Kung mangga ang magiging pamuta't ay bibiyakin nğ kutsilio, itatabi ang buto sa pinggan at sasalukin nğ kutsara ang laman, at ito ang siyang ayos at nababagay at hindi ang kutsilio ó tinidor na gaya nğ namamalas sa ibang baguhan sa gawang manğubiertos Kailan ma'y di dapat kakain nğ namumuwalan ang bunğanğa, at kung iinom ay nararapat uubusin munang malulon ang mğa nğinunğuya nğ upang huwag mamumuhan ang tubig na nasa sa baso; sapagka't ang ganito ay nakapangdidiri at nakasusuklam sa mğa kinakaharap. Gayon din, di dapat iiwan ang kubiertos sa mesa ó dulang matapus kumain, kinakailanğan ang iaayos sa pinggang kinakanan.

WAKAS



Larawang (XI) Aniyo ng̃ tinatawag na CREMA A LA MILANESA.



Larawang (XII) Aniyo ng̃ tinatawag na TARTELETES.

Karagdagan

Mĝa iba't ibang paraan nĝ paggawá nĝ hamón.

Jamones y espaldas de cerdo

Upang maisagawa ang tinutukoy nĝ kasaysayang ito, ay kinakailanĝan na ang isang may nais na magsagawa nĝ ganitong gawain ay magtaan nĝ isang batiyang kahoy ó kaya'y tapayang maluang ang bunĝad ó pinakabunĝanĝa.

Sa ilalim nĝ nabanggit na lalagiyan ay maglalagay nĝ maraming asin, mĝa damong mababanĝo paminta, *bayas de enebro* at kaunting asukal na kayumanggi. Pagkatapos ay papahiran nĝ asin at nitro ó salitre ang hita ó likod kaya nĝ baboy matapos mapaghati, at saka ilalagay sa loob nĝ tapayang nasabi; sa bawa't dalawang suson nĝ mĝa hita ó likod na aasnan ay paiibabawan nĝ asin, bago pamuling papatunĝan, at ganito hanggang sa susunod; at kung matapus na ang lahat nĝ ito, ay lalagiyan nĝ maraming asin, *especias* at mĝa damong mababanĝo; dadaganan at saka tatakpan nĝ isang kayo at pababayaan sa loob nĝ isang araw na singkad.

Ang tapayang pagaasnan ay nararapat magtaglay nĝ butas sa gawing ilalim, na ito'y binubuksan makaraan ang isang araw nĝ pagkakaimbak nĝ gagawing hamon. Sasahurin ang tasik na sa nasabing butas ay tutulo at saka ibubuhos sa loob nĝ nasa sa tapayan pagkatapos, ay hahayaang muli sa gayong katayuan sa loob nĝ 24 oras. Kung makaraan ito,

ay bibilingin ang mg̃a hita ó likod ng̃ baboy na nasa sa loob ng̃ tapayan, samakatuwid ay yaong gawing ilalim ay ipaiibabaw at yaong ibabaw ay siyang ipaiilalim. Ang ganitong pagbibiling ay isasagawa tuwi na sa loob ng̃ labinlima ó dalawampung araw, anopa't ang tapayang pinagaasnan ay itatampak sa pook na di mainit at di namang malamig. Pagkatapos maisagawa itong mg̃a nabanggit sa itaas nito, ay hahanguin ang mg̃a hita ó likod ng̃ baboy na inasnan, tatalian at isasabit matapos mahugasang maigi sa tubig sa asuhan upang matuyo at maitagong matagal.

Jamones al estilo de Bayona

Kukuha ng̃ mg̃a hita ng̃ baboy aasnan, at ilalagay sa loob ng̃ dalawang tabla, at saka dadaganan sa loob ng̃ labindalawang oras. Pagkatapos, ay muling papahiran ng̃ asin at nitro ó salitre, ilalagay sa isang lalagiyang may asin at nitro o salitre, dadaganang maigi sa loob ng̃ walong araw, ng̃uni't kinakailang̃ang bibilingin tuwi na sa araw-araw.

Kung makaraan ang lahat ng̃ ito, ay kukunin yaong tasik ng̃ nasa sa tapayang pinaglagiyan, hahaluan ng̃ *vino comun*, mababang̃ong damo at *especias* at saka ilalagay sa apoy, at pagkatapos ay bababarin. dito matapos mapalamig sa tagal na labinlimang araw, bibilinging madalas, at sa kahulihulihan ay isasabit sa asuhan upang maitinggal.

Jamón de Westfalia

Aasnan ang mg̃a piraso ng̃ baboy ng̃ nitro at asing ligis, dadaganang mahigpit at pagkatapos ay

ilalagay sa babarang tapayan na may nitro at asin na ang dami kapuwa, ay dalawang bahagi nitong huli at isang nauuna; anopa't dadaganan sa ibabaw hanggang sampung araw at samantala'y bibilingin sa tiglilimang araw upang magparebo ang tagal sa alat ng nasabing baboy Makaraang maisagawa ang lahat ng ito, ay hahanguin at patitiin upang hugasang mabuti sa isang nahahandang pinaghalo na *espiritu de vino aromatizado con ginebra,* estragón, laurel, romero, tomillo, at iba pa.

Sa katapustapusa'y ilalagay sa ibabaw ng isa't isa ang ilang dakot na *bayas de enebro* bago pagpapatungpatungin; at hahayaan sa tagal na 24 oras at tatakpan ng isang kayo at sa kahulihulihan ay papahiran at isasabit sa asuhan sa loob ng ilang araw upang matuyo at maitingal.

Jamones al estilo de Maguncia

Maghahanda ng isang pagbababaran na binubuo ng isang librang nitro ó salitre, walo ng asin at anim na onsa ng kayumanging asukal, hahaluan ng kaunting tubig upang malunaw ang mga ito at lumutang ang isang itlog na hilaw, *especias* at mga damong mababango na kasamang ihahalo. Pagkatapos mailagay sa apoy itong nabanggit at kuluang minsán, ay hahanguin at palalamigin at dito ilulubog ang mga gagawing hamón, na maayos ang salánsan Matapos maisagawa ito, ay dadaganan ng isang pabigat, at hahayaan sa ganitong katayuan sa loob ng labinlima ó dalawangpung araw ayon sa kapal at laking tinataglay ng mga piraso, anopa't tuwi na'y bibiling-

bilingin upang magparcho ang alat at pagkatapos ay hahanğuin at ilalagay sa patuyuan.

Préparaciones de los jamones

Ang kaparaanang ingles ay siyang lalong bantog at pinakamahusay sa gawaing ito. Maglalagay sa isang tapayan nğ 224 gramong asin, 56 nğ nitro, 84 nğ *bayas de enebro*, 168 nğ asukal na kayumanggi, at 9 na decigramo ng *cochinilla*, paghahaluin at dito titigmakin ang mğa hita nğ baboy sa loob nğ labindalawa ó labingapat na araw; subali't tatakpang mahigpit ang lalagiyan upang huwag suminğaw at pagkatapos ay patutuyuin.

CARNES

Solomillos de vaca con salsa

Pipili nğ malambut na laman nğ baka, pupukpukin maigi, pagkatapos ay mimitsahan; maglalagay sa isang pinggan nğ tinadtad din at sa ibabaw nito ilalagay ang lamang minitsahan matapos maasnan at saka bubusan nğ kaunting sabaw, tatakpan nğ papel na binasa nğ mantika at ilalagay sa loob nğ hurno. Kapag kinukuluan na nğ may 46 minuto ó isang oras, ayon sa kapal nğ niluluto, ay manakanakang babasain nğ katas na lumalabas; at kung lutu nğ maigi, ay patititiin at ilalagay sa isang bandehado, paliligiran nğ minantikaang papas ó nğ ibang sang kap na ibigin, gaya nğ sibuyas na hiniwang pabilog,

at kasabay na idudulot ang salsa na kinakailangan, ngũni't di ibubuhos kundi ipauubaya sa kakain.

Callos á la catalana

Pagkabanling mabuti nḡ bitukang malaki at maputi nḡ baka, ay pagpuputulputulin nḡ katatagang haba; pagkatapos ay maghihimay nḡ dalawa ó tatlong sibuyas, hihiwain at igigisa sa mantika ó *aceite* kaya, lalagiyan nḡ katiting na asin hanggang lumambot at mamula. Kung magawa ito, ay isasama ang mḡa pinagputol na bituka, bubudburan nḡ paminton, hahaluin, at kapag nagtataglay na nḡ bahagiyang kulay ang nasa sa kawali, ay hahaluan nḡ isang kutsarang *salsa de tomate* at kaunting sabaw bago hahayaang kuluan at hahanḡuin.

Sotanju

Magbababad nḡ sotanhon, na kapag malambut na ay pagpuputulputulin nḡ katatagang haba; magpapatigas nḡ baboy sa isang kawali matapos mahiwang maliliit, at kung lumabas na ang mantika nito, ay ilalagay sa isang tabi nḡ nasabing kawali ang baboy, bago ihuhulog ang bawang at sibuyas. Kung ang sibuyas ay namumula nḡ bahagiya at malambut na, ay isasama ang hinimay na mḡa hipon pati nḡ baboy na inilagay sa isang tabi nḡ kawali at saka hahaluing mabuting mabuti. Kapag ang hipon ay lutu na ay isasama ang sutanhon, mḡa minantikaang nauna na tokua, at saka sasabawan nḡ pinagdikdikan nḡ mḡa ulo nḡ hipon; hahayaang kuluang mabuti at titimplahan nḡ kaunting asin at pamintang ligis bago hahanḡuin.

Tortilla de carne

Magtatadtad ng̃ malambot na laman ng̃ baka ó baboy, kung ibig, maglalagay ng̃ mantika sa kawali, maggigisa ng̃ kamatis at sibuyas, pagkatapos ay ihahalo ang tinadtad, titimplahan ng̃ kaunting asin at kapatak ng̃ katas ng̃ dayap; makaraan ang ilang sandali ay isasama ang mg̃a hiniwang parisukat na papas hanggang lumambot na mabuti. Matapos maisagawa ang lahat ng̃ nabanggit, ay hahang̃uin sa isang malinis na lalagiyan, at sa kawaling pinaghang̃uan, ay magpapakulo ng̃ mantika, magbabati ng̃ itlog magbubuhos nito sa kawali at saka ipaloloob dito at babalutin ang hinang̃ong ginisa.

Pastel

Kukuha ng̃ tatlong gatang na harena, isang itlog na kasama ang klaro at dalawang búrok, mamasahing maigi, at ilalagay sa ibabaw ng̃ isang mesang malinis at gugulung̃ang paninipisin ng̃ isang hihip at saka huhugisan: gagawa naman ng̃ bukod sa masa na tatlong gatang din na harena isang itlog na kasama ang klaro st isa naman ng̃ burok, kaunting mantika, arnibal at kahustuhang tubig, at ito ang siyang gagawing pinakatakip ng̃ nasabing pastel. Pagkatapos na maihanda at magawa ang nabanggit na masa ay magtatadtad ng̃ karné ng̃ baboy, titimplahan ng̃ asin, suka, paminton, paminta, klabo, kanela at kominos na ligis, pagsasamahing mabuti bago igigisa sa mantika na may bawang at sibuyas na maliliit;

kung magawa na ang lahat ng̃ ito, ay hahan̄guin at saka palalamigin at ipaloloob sa minasa, ipapatong pagkatapos sa isang malapad na lata, tatakpan ng̃ isang papel at ipapasok sa hurno na katatagan ang init.

Patos

Pagkalinis ng̃ pato, ay palolooban ng̃ mg̃a hiniwang *nabos* at hamon na laman at taba ó kaya tocino, ilalagay sa isang palayok na may mantika, at *especias finas*, sibuyas, ilang buting paminta, kaunting tubig, ó *vino blanco* kaya kung ibig, at saka pakukuluin hanggang lumambot ang niluluto.

Menudillos de gallina en pepitoria

Lilinising mabuti ang mg̃a laman sa loob at pinaglabisan ng̃ mg̃a manok, gaya ng̃ palong, pakpak, balunbalunan, liig, atay, at ibp; maglalagay ng̃ mantika sa kawali, lalagiyan ng̃ kamatis at saka ihahalo ang mg̃a nasabing laman sa loob. Pagkatapos ma gisa ang nabanggit, ay magdidikdik ng̃ bawang, asin, paminta, perehil at kanela; isasama ang lahat na ito sa laman sa loob, at hahaluan ng̃ *salsa de avellana* at hahayaan sa apoy hanggang kuluan, at pagkatapos ay pipigaan ng̃ kaunting katas ng̃ dayap bago hahan̄guin sa isang lalagiyang bandehado at idudulot sa mesa.

Huevos en salsa

Magmamantikà ng̃ sibuyas, at kapag namumula na, ay hahaluan ng̃ harena; hahaluin at saka bubu-

san nḡ alak, at kapag malaputlaput na nḡ kaunti ay ilalagay ang mḡa itlog na luto at pinagputolputol, titimplahan nḡ asin at pamintang kinakailanḡan.

Huevos á la hostelera

Magbubuhos sa isang kasirola nḡ ikaapat na bahagi nḡ isang litrong *vino tinto*, at tubig; làlagiyan nḡ isang taling gulay, isang sibuyas, ginisang bawang asin paminta at *especias;* hahayaang kuluan sa sampung minuto; hahanḡuin ang mḡa sangkap bago ilalagay ang anim na itlog na sariwa na patongpatong at kapag lutu na ang nasabing mḡa itlog ay hahanḡuin nḡ isang sandok.

Pakukuluin ang sabaw na pinaghanḡuan hanggang lumapot na mabuti at bubusan nḡ dalawampung gramong mantikà na hinaluan nḡ harena at kapag malaput na at luto nḡ maigi ay ibubuhos sa mḡa hinanḡong itlog na nasasalansan sa isang pinggan nḡ maayos.

MḠA KAPARAANAN SA PAGTITINGGAL

Pagtitinggal nḡ mḡa karne ó laman nḡ hayop

Ang bantog na si M. Appert, ay nagtuturo nḡ ganitong kaparaanan nḡ pagtitinggal: Pagkatapos mamitsahan at mailuto ang mḡa karné; ay ilululan sa isang kahang lata, kalakip ang salsa at sangkap, pagkatapos ay tatakpan nḡ lapat na takip na lata rin at saka hihinanḡin at pakukuluan sa *baño de Maria* sa tagal na isang oras at kalahati kung sa-

kali't maliit, ang lata, at kung malaki nama'y tatlong oras. Pagkaraan nito, ay hahanguin at saka itatago; anopa't kinakailangan na ang mga karneng titinggalin ay huwag tinadtad, sapagka't madaling malulusaw at di pakikinabangang matagal.

Pagtitinggal ng̃ sabaw, gatas at mantika

Pagkatapos maisilid sa isang boteng malinis at tuyo ang mg̃a nabanggit, ay tatakpang lapat na lapat ang bibig at saka pakukuluan sa *baño de Maria* sa loob ng̃ isang oras; anopa't iingatang mabuti ang pagpapakulo sapagka't kung di gayon ay mangyayaring magputok ang bote.

Pagtitingal ng̃ mg̃a bung̃a ng̃ kahoy na sariwa

Kukuha ng̃ isang tapayang pulot, at dito ilalagay ang mg̃a bung̃ang sariwa na ibig tinggalin, gaya ng̃ mangga, pakuan, mansanas at ibp.

Isang alemang nang̃ang̃alang M. Vann, ay nakatuklas ng̃ isang mabuting kaparaanan hinggil sa gawaing pagtitinggal ng̃ sariwang kamatis, at papa ganito ang nasabing paraan: Pipili ng̃ mg̃a hinog at sariwang kamatis, maglalagay sa isang praskong pagtitinggalan ng̃ mg̃a sumusunod: walong bahagi ng̃ tubig, isa ng̃ suka at asin at pagkatapos na mapaghalo ay dito ilalagay ang mg̃a kamatis at saka paiibabawan ng̃ *aceite de oliva*, upang sa ganitong paraan ay maitinggal ng̃ matagal na panahon ang mga kamatis. Ang praskong paglululanan ay kinakailang̃an ay yaong ang pinakabung̃ang̃a ay maluang

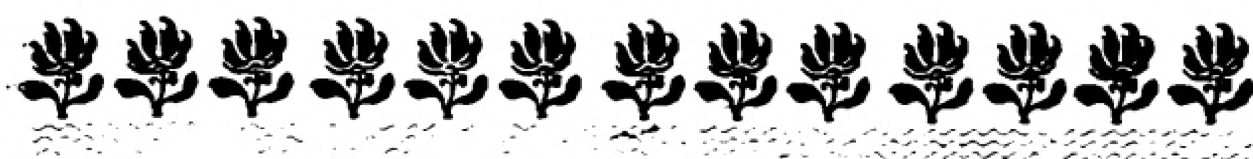
Pagtitinggal nĝ mĝa itlog

Si M. Vavin ay nakatuklas nĝ isang mahusay na kaparaanan sa pagtitinggal nĝ mĝa sariwang itlog; Ilalagay ang mĝa itlog sa isang kaha, babalutin ang bawa't isa nĝ papel at kakalanĝan upang huwag gumalaw sa loob nĝ kahon, pagkatapos ay tatakpan at sa araw araw ay pagbilingbilingin ang kahon, na sa ganitong paraa'ý ang mĝa itlog ay di mabubugok sa loob nĝ tatlo ó apat na buwan.

Pagtitinggal nĝ itlog sa tagal na dalawang taon

Ipinagtatagubilin ni M. Burnouf ang sumusunod na paraan nĝ pagtitinggal nĝ itlog nĝ manok: Paghahaluin nĝ mainit ang daming dalawang bahagi nĝ *aceite de oliva* at isa nĝ pagkit na hilaw nĝ pukiyutan pagkatapos ay papahiran sa pamamagitan nĝ isang pinsel ang paligidligid nĝ balat nĝ nasabing itlog at saka itatago, na sa ganitong paraan ay mangyayaring maitinggal sa loob nĝ dalawang taón.

WAKAS NĜ KARAGDAGAN.



Alituntunin nḡ mḡa nalalamán sa aklát na ito.

Kasaysayan *Pahina*

Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española . 25.00
Diccionario completo de la Lengua Castellana por M. Rodriguez Navas . 6 50
Diccionario General de la Lengua Castellana, por Velez de Aragon . 6.50
Diccionario (Nuevo) Enciclopédico Ilustrado de la lengua castellana por M. Toro y Gómez . 5.50
Diccionario Castellano Enciclopédico (Campano Ilustrado) por M. González de la Rosa 5.50
Diccionario (Nuevo) manual Ilustrado de la Lengua Castellana, por Saturnino Calleja:
Edicion economica . . 4.50
Edicion corriente . . 6.50
Edicion de lujo . . 8.50
Dramang Tagalog na Pinamagatang "Tibag" 0.10
Dramang Tagalog na Pinamagatang "Ang Pagkabunyi" . . 0.10
El Filibusterismo por José Rizal 2 tomos . 2.00
Gramática Hispano-Tagalo, Campomanes. 1.30
Isang Boda, salitâ ni Maestrang Banggi, sinulat ng̃ Pareng Esteban Daez, 0.12
Lucrecia Triciptino, Kasaysayang tunay na Nangyari, Dakilang Ulirán ng̃ mg̃a Babaye. P. H. Poblete 0.50
Malicling Casaysayan ng̃ Sarisaring Gamot na magagamit sa bahay ng̃ Maguinhawan ang mg̃a Mahihirap, sinulat ng̃ Pareng F. de Santa maria. 1.50
Madaling arao, novelang tagalog na isinulat ni I. Regalado 0.60
Mg̃a Sulat na Palasintahan, tinagalog ni E. Fernandez 0.40

Namucong Bulac lac sa Pinamulac lacan Novelang Tagalog, sinulat ni Justo San José . . .	0.60
Noli Me Tangere. novela Filipina, por José Rizal, 2 Tomos . .	2.00
Noli Me Tangere, novelang tagalog sinulat ni Dr. José Rizal . .	1.30
Noli Me Tangere, novelang tagalog ni Gat. J. Rizal, isinadrama ni G. E. M. Gros at tinagalog ni Sof. Calderón . . .	0.20
Pagsusulatan ng̃ Dalawang Binibini na si Urbana at ni Feliza, sinulat ng̃ Pareng Modesto de Cartro.	0.40
Panaguinip ng̃ Pag-ibig, comedia na may tatlong yugto . . .	0.20
Panghawi ng̃ ulap nanakadidilim sa mg̃a «Protestante» sinulat ng̃ Pareng si Esteban Daez . .	0.13
Patnubay ng̃ Pag siuta, pantas na mg̃a Paraan at ng̃ Magtagumpay sa Pag ibig, sinulat ni P. H. Poblote	0.80
Pinaglahuan nobela F. Aguilar. .	0.60
Sucesos de las Islas Filipinas por Morga .	12.50
Tabla de Metros Cubicos, por R. Reyes .	3.00
Tabla completa de reduccion de Kilos á Picos y Cates á Arrobas Libras y viceversa por B Ramirez .	0.80
Tres Años en Alemania, Memorias de un Pensionado, por Agustin Murua y Valerdi	1.80
Tungkos ng Ala ala katipunan ng̃ mg̃a Tulâ ni P. Gatmaitan .	0.40
Vocabulario Tagalo-Castellano, por D. E. Fernandez . . .	0.40

Vocabulario Tagalog-Castellano Ingles con partes de Gramática y Frases usuales, por E Fernández y S. Calderón . 0.80

Vocabulario Pilipino Inglés, por E. T. Dáluz 0.80

Vocabulario (Nuevo) ó Manual de conversaciones en Hispano Ilocano, por J. Gayacao 0.40

Vocabulario Iloco Español, trabajado por varios Religiosos del Orden de N. P. S. Agustin, coordinado por el P. Fr. Andrés Carro, aumentado y corregido . 3.00

Vocabulario de la Lengua Pampanga en Romance, compuesto por el P. Fr. Diego Bergaño 4.00

Vocabulario de la Lengua Tagala, compuesto por varios Religiosos y coordinado por el P. Pedro Juan de Noceda y el P. Pedro de Sanlucar . . 5.00

Vido y Escritos del Dr. José Rizal, por W. E. Retana . . . 7.50



Kaligtasan nḡ mḡa may sakit at mahihirap

Ang aklát na ito'y kinalalamnan nḡ mahahalagang bagay na mabisang gamót sa lahat nḡ sakít na tumutubu sa katawan nḡ tawo at maging sa hayop.

Ang aklát na ito'y gawâ nḡ lalong mḡa marurunong na Doctores sa Alemania at Filipinas, upang ang mḡa may sakit nḡa'y maligtas sa nanḡabibinḡit na mḡa panḡanib maging sa tawo at hayop.

At ang lalong mḡa litaw na sakit na ginagamot nḡ librong ito'y ang mḡa sumusunod: Tifus, Cólera, Ketong ó lepra, Sifilis, Bulutong, Galis, Ataque cerebral, Ataque de corazón, Sakít nḡ dibdib, Tisis, Paglurâ nḡ dugô, Hikà, Iti, Nḡiki, Pamamanás, Pagka lumpo, Kabá nḡ dibdib, Panḡanḡayayat, Hinḡal, Masamang lakad nḡ regla nḡ mḡa babaye, Paglabu nḡ matá Pagihì nḡ nanà nḡ mḡa lalaki, Sakít nḡ baywang, Pagka binḡi, Lahat nḡ lagnat, Dî panḡanḡanak nḡ babaye, Pagka dupok at sakit nḡ nḡipin, Reuma at iba pang mḡa sakít.

Ang aklát na ito'y ipinagbibiling tanḡi sa Librería ni *Juan Martínez* sa may Plaza Moraga at sa bahay nḡ tunay na may ari at gayun din naman sa mḡa taniyag na libreria; at ang bawa't ipagbili'y may bilang na kinauukulan na natatalâ sa libro de Registro nḡ may ari at may taglay na taták ang bawa't isa.

Arcadio C. Gingco.

Ang may aring tunay.

Herbosa Blg. 368, Tundó, Maynilà.

LECTURAS

Serie Moderna,—Libro Primero de Lectura .	₱	.70
Serie Moderna,—Libro Segundo de Lectura .	"	1.00
Serie Moderna,—Libro Tercero de Lectura .	"	1.50
El Lector Moderno de Appleton Libro Primero	"	.50
El Lector Moderno de Appleton Libro N.º 1	"	.80
El Lector Moderno de Appleton Libro N.º 2	"	1.00
El Lector Moderno de Appleton Libro N. 3 .	"	1.40
Nuñez,—El Lector Americano Silabario	"	.40
Nuñez,—El Lector Americano Libro Primero .	"	.60
Nuñez,—El Lector Americano Libro Segundo .	"	.80
Nuñez,—El Lector Americano Libro Tercero .	"	1.00
Arnold,—La Cartilla de Arnold .	"	1.20
Arnold,—Libro Primero de Lectura . .	"	1.20
Arnold,—Libro Segundo de Lectura . .	"	1.30
Arnold,—Libro Tercero de Lectura .	"	1.50
Arnold,—Libro Cuarto de Lectura .	"	1.80
Dalman,—El Camarada, Completo .	"	.80
Dalman,—Infancia	"	.80
Dalman,—Lecciones de Cosas . . .	"	.80
Dalman,—Deberes	"	.80
Dalman,—El Primer Manuscrito . . .	"	.80
Dalman,—El Segundo Manuscrito . .	"	1.00
Cyr,—Libro Primero de Lectura . . .	"	.90
Cyr,—Libro Segundo de Lectura . . .	"	1.20
Cyr,—Libro Primero de Lectura Español Inglés	"	1.20
Juncos,—Los Primeros Pasos en Castellano .	"	1.20
Ramsey,—Lo Esencial del Lenguaje Castellano	"	2.20

F. T. D.—Metodo de Lectura	₱ .60
F. T. D.,—El Angel de la Niñez	" 1.30
Bruño,—Tesoro de Conocimientos Utiles .	" 1 50
Silabario ó Caton Cristiano . . :	₱ .15 y .25
Sabatier,—El Amigo de los niños . .	" .20 y .30
Rada y Delgado,—Abecedario de la Virtud .	₱ .40
Sanjuan,—El Trovador de la Niñez . .	" .40
Mantilla. Libro Primero de Lectura . .	" .40
Mantilla,—Libro Segundo de Lectura . .	" 60
Mandevil,—Libro Primero de Lectura . .	" .30
Mandevil,—Libro Segundo de Lectura . .	" .30
Calleja,—Caton para los niños (Pens. Inf. 1.º)	" .40
Calleja.—Lenguage de niños (Pens Inf. 2 º)	" .60
Calleja,—Deberes de los ñiños (Pens. Inf. 3 º)	" 80
Calleja,—Enciclopedia para niños (Pens. Inf. 4 º)	" ·90
Calleja,—Lectura de Versos y de Manuscritos (Pens. Inf. 5.º)	" 80
Calleja.—El Moderno Instructor Libro Primero	" .40
Calleja.—El Moderno Instructor Libro Segundo .	" .70
Calleja,—El Moderno Instructor Libro Tercero	" .80
Calleja,—El Moderno Instructor Libro Cuarto	" .90
Calleja,—Tesoro de las Escuelas . .	" .80
Nuevo Libro Segundo de Navarra . ..	" .40
Manual de la Infancia Tomo I	" .70
Manual de la Infancia Tomo Completo .	" 1.20
Paluzie,—Silabario Intuitivo . . .	" .30
Paluzie.—Guía del Artesano . .	" .60
Paluzie,—Guía de la Mujer	" .60
Bastinos.—Mosaico Literario Epistolar .	" .60

